Lekarstwo dla dziecka w pierwszym roku —

Weźmie Rhabarbarum w dobrym gatunku de-
likatnie utłuczonego i drobno przez cienkie sit-
ko przesianego łyżeczkę małą, fiołkowego
korzenia tyleż także delikatnie utartego cukru
z pół łyżeczek, szafranu nie więcej [illegible] pro-
porcyą tak jak na gr. 13 czyli jest łyżeczki —

Do pasku dziecięcej, cukru białego wsypać do tyl[e]
[illegible] smaku nagotować w łyżce srebrnej
nad świecą i dziecku dawać za [illegible] —

od kaszlu — [illegible] z cukrem lodowatym — od
chrypki — salmiak rozmieszany z miodem gotowa[ć]
od febry — [illegible] po potowie zatem [illegible]
gotować — i to trzymać w ustach —

Na kaszel — według [illegible] nie może [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] —

[illegible] — oliwy z cukrem rozbitą dawać

Na wzmocnienie kiedy żołądek [illegible] — Mieć
wina butelkę Vin de Graves, [illegible] na [illegible] z
[illegible], którey [illegible] utłuczonej trzeba wsy-
pać 5 łyżek do butelki —

od [illegible] najlepiej przykładać [illegible] [illegible]
[illegible], od [illegible] [illegible] [illegible] do [illegible] —

od kaszlu — [illegible] wody [illegible] łyżeczki bez [illegible] dawać
[illegible] łyżeczkę gumy Arabskiej do proszku
[illegible] [illegible] —

Sos do ryby [illegible] bez niczego —
[illegible] [illegible] i [illegible] [illegible] mąki
[illegible], trzeba przygotować i rybę zalać —

Cukierki kaszlowe od kaszlu

kwartę orzechów, laski cukru i ... malew. się
wody Garniec owsa wsypać do garnka
nalać wodą i gotować podlewając
dopóki owies nie będzie miętki, wów-
czas zlać tę wodę, wsypać do niej
drugi garniec owsa i gotować znowu
aż dopóki kubek zostanie extraktu
potem do tego extraktu wsypać
dwa kubki cukru i smażyć na
karmelki — a takie cukierki dobre
jest pić dziewanną od kaszlu —

Galaretka Poziomkowa — Obrane z ogonków jagody
wysypać cukrem i rozsmażyć aż sok z siebie
puszczą — Potem czystego soku szklankę i tyleż
cukru miałko tłuczonego brać i smażyć na
galaretkę —

Sposób prania białych rękawiczek
Do kubka mleka słodkiego wbić jedno
żółtko i zagrzać to mleko, potem maczać
w niem watę i maczać nią rękawiczki,
jak wyschną wiązać je —

Na szalik trzeba wziąć tureckiej czerwonej
łokci 4 — a karmazynowej łokci 6. — Kutasów
4 na wszystkich końcach — kutasy ...

Kapusta z wiśniami zapiekana — Na ...
kompot przerzuconych dwa kubki wiśni
... i ostudzić trochę cukru — ...

[illegible] godzinę mieszać tylko nie ucierać [illegible]
pek, do rzadka wymienionego masłem ulać tę
masę i zaraz [illegible] aby [illegible] nie [illegible]

Lekarstwo od Fluxyi

Kieliszek czystej gorzałki
Kieliszek mocnego octu
Łyżeczkę od kawy saletry w proszku
Wszystko razem zmięszać i używać
letnie do płókania. —

Od bólu zębów

Wypalić fajkę tytuniu zmięszanego z tłuczonym żółtym bursztynem. —

Na wzmocnienie żołądka, od zmięśia lub wolności — pić prawie za napoj letni rumianek prosty po połowie z pieprzową miętą, nie bardzo tęgo

---

Także kleik z krup jęczmiennych z masłem ugotowany i z pół garści skrętek papieru [illegible] po [illegible] krajanego — od wolności żołądka —

Sposób wybierania plam z oleju z materyi itd — naprzód prasować gorącem żelazem przyłożywszy bibułę, a potem kredą przysypane plamy prasować —

Od robaków — na schyłku miesiąca dawać dziecku na czczo bożego drzewka jako lub herbatę — zacząć przez trzy dni —

Kołduny z jabłek — Garniec mąki i funt [illegible] usiekać drobno i mieszać z wodą [illegible] lub dwa jak na ciasto do kołdunów, potem jabłek kwaśnych 10 usiekać drobniutko zmieszać z cynamonem a cukrem robić kołduny [illegible] w maśle lub na patelni z łojem

KUCHARZ

DOBRZE USPOSOBIONY.

KUCHARZ

DOBRZE USPOSOBIONY.

UŁOŻONY

PRZEZ

JANA SZYTTLERA.

Tom I.

W WILNIE

w Drukarni Dyecezalney u XX. Missyonarzów.

1830

Drukować pozwolono, z warunkiem złożenia w Komitecie Cenzury trzech wydrukowanych exemplarzy— Wilno d. 28. Lutego 1830. r.

Cenzor Jan Bärkmann.

Wszelkich fałszywych edycyi prawnie poszukiwać będę, dla tego na każdym exemplarzu kładę móy podpis.

Jan Zawadzki

JAŚNIE OŚWIĘCONEMU

XIĘCIU

EUSTACHEMU

SAPIEHOWI.

Przepędziwszy pierwiastkowe moje lata na usługach familij Waszey Xiążęcey Mości; tam odebrałem gruntowną zasadę znajomości tey sztuki, którey jestem winien zabeśpieczenie losu mojego.— Przyjm więc ła-

skawie Jaśnie Oświecony Xiążę owoc mey pracy w dowod nayżywszey wdzięczności i winnego uszanowania.

Nayobowiązańszy

Waszey Xiążęcey Mości

Sługa

Jan Szyttler.

PRZEMOWA.

Dla ogólnego pożytku usiłowałem napisać ninieyszą książkę pod tytułem *Kucharz dobrze usposobiony*. Znaydzie w niey czytelnik dostateczne regóły dla nabycia tey umiejętności, która ułatwia i prowadzi stopniami do tego kresu, który okaże zupełne usposobienie talentu professyi kucharskiey.

Wielu już w tey materyi pisało, wykładając przysposobienie potraw do stołu: ale nie wielu mogło z tych przepisow korzystać, nieznalazłszy w nich dokładnego wyrażenia proporcyi wchodzących artykułow do potraw, onych przysposobienia i stosownego uwarzenia, aby oczekiwanemu smakowi odpowiadały. Wielu okazało nam przepych stołow ustawionych potrawami na widok oko łudzić zdającemi się; ale nie mogącemi zaspokoić, ani smaku, ani apetytu, któryby skutki dobrego zdrowia zaręczał.

Co do mnie ucząc się i praktykując przez znaczny przeciąg czasu przy naypierwszych kuchniach starałem się ninieysze dzieło tak ułożyć, aby we wszystkiém zamiarowi swemu odpowiadało.

ROZDZIAŁ I.

SPOSOBY ROBIENIA ZUP W ROZMAITYCH GATUNKACH.

1. *Zupa gorąca z kasztanow.*

Proporcya na osob np. piętnaście: Bierze się pół funta cukru, włożywszy go do rądelka, polewa się nieco wodą, i gotuie się na miernym ogniu, dopóki nie weźmie koloru, (tak nazwanego od kuchmistrzow) rumianego. Później się wrzuca ćwierć funta młodego masła i cztéry funty odpieczonych 1) i dobrze oczyszczonych kasztanow; leje się butelka białego wina. Ugotowawszy, tłuką się kasztany w mozdzierzu i na gęste

1) Kasztany zaś odpiekają się następnym sposobem, nakoływa się końcem noża każden po razu, uskuteczania się to dla tego, aby piekąc niepękały; pożniey się odpiekają w piecyku kawianym, lub piecu gorącym, póki nie będą miękkiemi.

sito przecierają, skoro się to uskuteczni, w ówczas leje się dla smaku czysty bulon, któren powinien bydź przecedzony przez serwetę, a to dla tego, aby nie był mętnym; oraz zebrać z niego tłustość znaydującą się zwierzchu 2). Bulon takowy powinien bydź wygotowany z miąs, cielęcego i kurzego; leje się jego tyle tylko, aby nie więcey było, jak na 12., lub 15. talerzy; kładzie się późniey w całku kilkanaście kasztanow świeżo odpieczonych i dobrze oczyszczonych, dla znaku, że to jest zupa kasztanowa. Zagotowywa się raz powtórny z ostróżnością, aby nieprzydymić, i tak przygotowana zupa wydaie się do wazy. 3).

2. *Zupa à la tortiur.*

Zupa ta potrzebuje doskonałego bulonu, (*naprzykład na osob 20*), bierze się funt

---

2) Gdzie tylko będzie bulon użyty do zupy, zawsze powinien bydź przecedzony i tłustość z wierzchu naydokładniey zebrana; bulon tém będzie lepszy, im się wywarza z miąs delikatnieyszych, jako to: z kury, cielęciny i t. p.

3) Nigdzie nie będziemy mówili o soli, albowiem wszystkim wiadomo, gdzie jaką część iey należy użyć.

młodego masła, rozpuściwszy go, wrzuca się doń syrowo-wędzoney szynki krajaney w kostkę, (bez słoniny), nieco cielęciny, cokolwiek pietruszki, ze dwie cebule i trochę korzeni, (jako to: gwozdzikow, muszkatowego kwiatu i pieprzu angielskiego w całku, ziarn kilkanaście). Zasmażywszy to wszystko dobrze na lekkim ogniu, sypie się półkwarty marymońskiey mąki, i znowu należy nieco podsmażyć; gdy się to uskuteczni, zdeymuje się z ognia i rozprowadza się bulonem, któren powinien bydź przygotowanym z mięs następujących, z dwóch kur, tyleż cielęcych łopatek i ośmiu funtow mięsa wołowego; do czego dodać należy nieco włoszczyzny (jako to: salery, pietruszki i parę marchwi). Bulon tak wywarzony, powinien bydź odcedzony; oraz dokładnie zebrana z wierzchu tłustość, jakom to namienił wyżey. W półgodziny przed wydaniem do stołu, należy ciągle mięszając zagotować, przecedzić do czystego rondla przez gęste sito; do czego dodaje się nieco szampionow, trufli z pół funta, odgotowanych amoretek 3) i drobno pokrajanych, o-

3) Amoretka, iest to część mięsa, znaydująca się w środku części grzbietowey, idąca od mozgu aż do ogona.

ciągnionego nieco sago, mleczek 4) cielęcych odgotowanych (i jeśli są) pięknych grzebykow od kur, także odgotowanych, i kawałek suchego bulonu.— Przed samym wydaniem, należy jeszcze raz zagotować, wlewając szklankę Madery i pół butelki szampańskiego, wrzucić parę cytryn w talerzyki pokrajanych i w tenczas się wydaje do wazy.

3. *Zupa à la ré z kapłónów.*

Zupa ta powinna bydź biała, (*proporcya np. na osob 10.*), bierze się dwie kury, lub dwa kapłóny, wykrajawszy z onych piersi razem z kośćmi, odpiekają się na rożnie polewając masłem. Gdy się to uskuteczni, w ówczas oddzielają się kóście od mięsa; ostatnie usiekawszy drobno, tłucze się w mozdzierzu na miazgę, do czego dodają się migdały oparzone i na miazgę utłuczone; tłókąc, polewają się nieco zimną wodą, aby niepuszczały z siebie części oleyney; takoż dodać należy twardo odgotowanych zółtkow dziesięć, wszystko to zmieszawszy przetłuc i rozprowadzić bulonem, któren się

4) Mleczko, gatunek mięsa znaydującego się pod gardłem.

wygotowywa z pozostałych części od kur, lub kapłónow, do których dodać należy, nieco cielęciny, wołowego mięsa, korzeni (jako to: angielskiego pieprzu ziarń kilkanaście, nieco kwiatu muszkatowego i cokolwiek włoszczyzny, (po uskutecznieniu tego, przeciera się na gęste sito, to zaś co pozostaje, należy tłuc powtórnie, rozprowadziwszy nieco bulonem, znowu przecierać i to dopóty powtarzać, póki się zupełnie wszystko nie przetrze; skoro się to wykona, mięsza się razem. Przed wydaniem niegotuje się zupa, tylko mocno się ogrzewa, (ciągle mieszając), aby się niezwarzyła. Włożywszy do wazy grzanki 5), wylewa się zupa i wydaje się do stołu.

4. Zupa à la ré z Jarząbków.

Robi się podobnym sposobem, jak z kapłónow, lub kur; lecz, że Jarząbek iest mnieyszą sztuką, więc na osob 10. potrze-

5) Grzanki przygotowywają się następnym sposobem, do tey i do każdey zupy, do którey tylko wchodzą, bierze się bułka pszenna zrzyna się wierzchnia i spodnia skórka, smaruje się masłem i osusza się w piecu — Srodek zaś bułki do tego nie może bydź użytym.

ba wziąść 5. sztuk i tym samym sposobem, jak powyższą przygotować, tylko nie należy dodawać migdałow— Z udek zaś, kostki wybierają się, na mieyscu których nakłada się potrochę farszu 6), smarują się masłem, i okrywszy papierem upiekają się w piecu— Na wydaniu kładą się do wazy; tu także służą grzanki, które tym samym sposobem przygotowywają się jak do zupy poprzedzającey. Bulon do tey zupy bydź powinien wygotowany z cielęciny, kur, wołowego mięsa i włoszczyzny.

5. Zupa z szynki gorąca.

Wziąć dobrey szynki funtow 6. (*proporcya np. na osob 12*), która powinna bydź obernięta z tłustości, jak można naydokładniey, tak przygotowana, kraje się w zrazy i nieco się moczy, gdyby nie była nazbyt słoną. Bierze się do rondla pół funta młodego masła, roztapia się na miernym ogniu i do tak roztopionego, kładnie się wyżey przygotowana szynka, do czego wlać należy szklankę wina białego, i drugą wody; przykrywszy rondel pokrywą, gotuje się na

6) Sposob robienia farszu, iest niżey wyłożony.

miernym ogniu, dopóki się niestanie szynka miękką. Gdy się to uskuteczni, wyimuje się w tenczas z rondla, usieka się jak naydrobniey i tłucze się w mozdzierzu na miazgę; poczém rozprowadza się bulonem, który powinien bydź wywarzony z mięs wołowego, cielęcego i kurzego zachowując następującą proporcyą. Funtow 8. wołowego, cielęcą łopatkę i kurę iedną, nie należy to nalewać wodą, lecz rosołem burakowym nayświeższym i naylepszym, do czego się dodaje nieco włoszczyzny i cokolwiek korzeni w całku (jako to: gwozdzikow i pieprzu angielskiego). Gdy się z tego bulon wywarzy odcedza się na druszlak, lub rzadkię sito, zbiera się z wierzchu tłustość i klaruje się następnym sposobem. Bierze się 8. białek, dodawszy do nich nieco wody, rozbijają się cokolwiek i wlewają się do bulonu, rozmieszawszy to dobrze, stawi się na ogniu, skoro się zagotuje, zdeymuje się, przecedza się przez serwetę, tym sposobem będziemy mieli czysty i klarowny bulon, którym (jakośmy powiedzieli wyżey), rozprowadza się w mozdzierzu szynka utłuczona. Uskuteczniwszy to przecierać należy przez gęste sito, dopóki nie przeydzie w zupełności cała z niey massa. Na wydaniu nie należy iey gotować, lecz tylko mocno ogrzać. Zupa takowa powin-

na bydź cokolwiek gęstawa i czerwoniawego koloru.

6. *Zupa puré z cebuli.*

(*Proporcya np. na osob 12*). Bierze się ćwierć funta cukru, kładnie się do rondelka, wlawszy do niego szklankę wody, stawi się na miernym ogniu, aby się gotowała dopóki nieweźmie cukier koloru żółtawego. Poźniey dokłada się ćwierć funta świeżego masła i dwie kwarty obraney i dobrze oczyszczoney cebuli, sypie się łyżkę stołową mąki pszenney, wlawszy tyle bulonu, aby w zupełności cebula była zajęta, stawi się to na ogniu niech się pod pokrywą gotuje, póki cebula nie będzie zupełnie miękka. Gdy się to uskuteczni, przeciera się przez gęste sito, i rozprowadza się bulonem wygotowanym z miąs wołowego, cielęciego i kurzego. Zupa ta powinna bydź nieco gęstawa, (czyli zawisista)— Włożywszy do wazy (perduta) 7), leje się zupa i wydaje się do stołu.

---

7) Perduta, robią się następującym sposobem. Wypuszczają się do wrzącey wody, (która powinna bydź uprzednio rozprowadzona nieco octem i trochę zasolona). kurze iaja ze skorup. Należy ich trochę zagotować, aby żółtka niestwardniały, wybrawszy na sito, skoro się zupa wydaje do

7. *Zupa Rakowa.*

Obierają się ze skorup odgotowane raki (*na osob np. 20*) wziąć należy półtory kopy; odłączać osóbno skorupki, a osóbno szyiki, te ostatnie pódą do wazy. Skorupy zaś wypłukawszy tłuką się miałko w mozdzierzu, do których dodawszy półtora funta masła, należy znowu razem przetłuc. Gdy się to uskuteczni, wybiera się do rondelka i na miernym smaży się ogniu, (często mieszając), dopóki masło nieweźmie koloru rakowego. Poźniey się przeciska mocno przez serwetę, lub płótno; wyciśnione tym sposobem masło, leje się do rondla, do którego dodawszy nieco szynki krajaney w kostkę, cielęciny, włoszczyzny i korzeni zasmażyć na ogniu, poźniey dodać półkwarty pszenney mąki, zamieszać i znowu nieco podsmażyć. Zdiąwszy z ognia rozprowadza się bulonem wygotowanym wyżey podanym sposobem, do czego dodaje się półkwarty kwaśney śmietany i tyleż białego wina; wszystko to gotować z kwadrans mięszając często. Gdy się ugotuje należy przecedzić przez si-

---

stołu, kładzie się poparzę perdut, na każden talerz głęboki, do którego się leje zupa, w wazie bowiem perduta się potłuką.

tko do czystego rondla, do czego wkłada się trochę ryżu odgotowanego, kopru świeżego pokrajanego, szyjek rakowych i kilkanaście skorup odgotowanych i ufaszerowanych (czyli nadziewanych), cytryn z parę pokrajanych w talerzyki, kilka drobnych kalafiorow, szparagow krajanych, (jeśli się znaydować mogą). Z temi wszystkiemi ingredyencyami, przy wydaniu należy zupę zagotować i wydać do stołu.

8. Zupa z Marchwi młodey.

(*Praporcya np. na osob 13*). Wziąć należy dobrze oczyszczoney i pokrajaney w krążki pół garńca marchwi włożyć ćwierć funta masła, osmą część funta cukru; dodawszy tyle bulonu, aby zupełnie była okryta marchew, należy gotować dopóki niebędzie miękka. Gdy się to uskuteczni, zdeymuje się z ognia, rozciera się dobrze w mozdzierzu i przeciera się przez gęste sito. Rozprowadziwszy bulonem w miarę, aby nie była zupa, ani nazbyt rzadką, ani gęstą, dodaje się nieco krajanego mostku 8), osmą część funta bulonu. Takowa zupa powinna bydź słodkawa. Gdy się zagotuje należy dobrze

8) Mostek inaczey się nazywa. grudzizna cielęcia.

zszumować i wydawać na wazę. Do zupy tey dodają się grzanki, które się robią wyżey opisanym sposobem.

9. Zupa z młodych rzep z ryżem, gorąca.

Obrać młodey rzepki (wielkości cebuli dużey) sztuk cztérdzieści *na osob np. 15.*, włożyć do rondla, do czego dodać należy osmą część funta cukru i ćwierć funta masła, podlawszy to bulonem niech się gotuje pod pokrywą dopóki rzepa nie będzie zupełnie miękką. Skoro się to uskuteczniło; przeciera się przez gęste sito do naczynia czystego, i rozprowadza się bulonem białym dobrym; w proporcyą, aby zupa nie była nazbyt gęstą lub rzadką. Przed wydaniem do stołu zagotowywa się i spuszcza się do niey kwaterkę ryżu, uprzednio w wodzie odgotowanego, lecz nie na miękko, gdyż w zupie powinien się zupełnie dogotować, oraz odgotowanego i w cząstki pokrajanego mostku.

10. Zupa z zająca.

Odpiekłszy parę zajęcy na rożnie, odłącza się mięso od kości, do tych ostatnich dodawszy kilka funtow mięsa wołowego, iedną kurę, włoszczyzny, i kilka borowikow su-

chych, nalać rosołem burakowym świeżym, dodać nieco korzeni, i odgotować. Same zaś mięso zajęcze usiekać i tłuc w mozdzierzu. Utłukszy przecierać przez gęste sito, rozprowadzając przecedzonym wyżey opisanym bulonem, (któren powinien bydź klarownym), rozprowadzając go należy uważać, aby zupa była zawisistą. Przed wydaniem nie należy zagotowywać, lecz tylko mocno ogrzać, do czego dodaje się małe filet, które się robią z polendwiczek zaięczych i piersi kapłóna, lub indyka następnym sposobem. Krajają się w cieńkie zraziki polędwiczki, bierze się pokrywa od rondla wysmarowawszy ją dobrze masłem, kładą się zraziki i przykrywają się papierem podobnież masłem wysmarowanym, tak przygotowane w piecu, lub na ogniu, przy wydaniu należy podsmażyć. Do tey zupy dodać można i grzanek.

11. Zupa gorąca z Pomidorow czerwonych.

Proporcya np. na osob 15. Wziąć pomidorow, (jeśli są wielkie półkopy, ieśli zaś małe bierze się więcey), przekroić każdy w poprzek, wycisnąć z onych ziarnka i sok, gdyż tak iedne, jako też i drugi są niezda-

tne i przeciwne smakowi. Bierze się pół funta świeżego masła, rozpuścić w rondlu, do którego się kładną pomidory i ze trzy pszenne bułki pokrajane w mierne kawałki; nalewa się późniey bulonem i gotuje się to przez kwadrans, przetarłszy przez gęste sito, rozprowadza się bulonem czystym, aby nie była zupa nazbyt rzadką, lub gęstą; przy wydaniu do stołu zagotowywa się i kładnie się mostek, uprzednio odgotowany i pokrajany na części niezbyt wielkie; do zupy tey można dodać nieco grzanek.

12. Zupa rumiana Oley.

Proporcya np. na osob 12. Zupa ta dla tego nazywa się oley, iż do niey bulon użyty, powinien bydź bardzo mocny— Naprzód w rondel kraja się kilka cebul, nieco marchwi i trochę świeżego łoju, na wierzch kładzie się mięsa wołowego w zrazy pokrajanego, funtow dwanaście, cielęciny funtow 6., kurę jedną i kawał szynki oberzniętey ze skóry, wlawszy nieco wody stawi się na miernym ogniu i gotuje się, dopóki mięso nie weźmie koloru rumianego; późniey zalewa się zupełnie wodą, dodaje się nieco korzeni (jako to: angielskiego pieprzu w całku, kwiatu muszkatowego i włoszczyzny),

stawi się na ogniu i należy gotować prawie godzin z parę. Gdy się to wykona, odcedza się na druszlak, zbiera się zupełnie tłustość, rozbija się kilka białek z wodą, leje się do bulonu i zagotowywa się dla tego, aby te białka bulon zklarowały, poźniey się przecedza przez serwetę do saganka (mieć potrzeba już gotową tressowaną 9) marchiewkę, rzepkę, lub galarepkę, pietruszkę, salery, cebúlkę malenką, nieco grochu zielonego, szparagow krajanych, kalafiorow, mostku cielęcego, uprzednio odgotowanego, w miarę soli i to włożyć do zupy. Takowego garnituru powinno bydź przynaymniey kwarta.— To wszystko należy gotować przez pół godziny. Przy wydaniu zaś do stołu dodają się z zaparzonego ciasta maleńkie gałeczki.

13. *Zupa z grochu zielonego.*

Na osob np. 12. Wyłuskanego ze strączkow grochu zielonego kwat trzy zagotować w wodzie zasoloney, po zagotowaniu odcedzić dobrze na druszlak, lub sito, gdyż ta woda w którey był groch zagotowany, ma

9) Tresować jarzynę jest to wyrzynać ją w rozmaite figury.

niejakąś cierpkość. Tak odgotowany groch, sypie się do rondelka, nalewa się bulonem wygotowanym z miąs, wołowego i kury; włożyć doń ze dwa funty bauszpeku 10) wędzonego. Stawi się na ogniu i gotuje się, póki groch nie będzie miękkim. Po ugotowaniu, groch przeciera się przez gęste sito i rozprowadza się bulonem, tak, aby zupa niebyła zbyt rzadką, lub gęstą— Poźniey się dodaje nieco ryżu odgotowanego uprzédnio w wodzie, bauszpeku pokrajanego w cząstki, nieco kopru zielonego, oraz cokolwiek włoszczyzny cienko uszatkowaney i w maśle usmażoney— To wszystko się razem gotuje z kwadrans; przy wydaniu do wazy, dodają się grzanki w kostkę krajane i w maśle usmażane.

14. *Zupa wiosenna rumiana.*

Do tey zupy przygotować i zrobić należy taki bulon, jaki się używał do zupy oley, do którego dodawszy nieco portulaki, szczawiu świeżego grubo pokrajanego, trybulki włoskiey, sałaty, pietruszki zieloney, kopru, szparagow krajanych i kalafiorow;

10) Bauszpek jest gatunek mięsa z podbrzusia wieprzowego.

z tém pod pokrywką, niech się zwolna przez kwadrans gotuje. Gdy się to uskuteczni wydając na wazę, dodaje się nieco kapusty włoskiey faszerowaney, która uprzednio powinna bydź odgotowana i w kawałki pokrajana.

15. *Zupa wiosenna Ruska.*

(*Proporcya np. na osob 15*). Bierze się mięsa wołowego funtow sześć ze dwa funty szynki, łopatkę cielęcą, kurę jedną, nieco włoszczyzny i korzeni, (jako to: pieprzu angielskiego i kilka gwozdzikow). Nalewa się to kwasem ruskim białym. Bierze się do rondla funt masła świeżego i gdy się rozpuści dobrze na ogniu, dodaje się pszenney mąki kwaterkę i miesza się do póty na ogniu, nim się zarumieni. Skoro się to uskuteczni, wrzuca się siekaney nieco cebuli, salerow i pietruszki i z tém się dobrze zasmaża. Rozprowadziwszy to wyżey, przygotowanym bulonem kwasnym, znowu się zagotowywa ciągle mięszając; do czego dodaję się z półkopy smarżow odgotowanych uprzednio w wodzie i kilka kurcząt surowych w całku, to wszystko należy gotować do póki się nie ugotują kurczęta. W kilka minut przed wydaniem, dodawszy nieco szczawiu grubo krajanego, wydaje się do stołu.

16. *Zupa z Wizyny i grochu zielonego.*

(*Proporcya np. na osob 15*). Bierze się trzy funty Wiziny, lub Bieluhy, do którey dodawszy włoszczyzny, drobnych i świeżych dla smaku ryb; wszystko to gotuje się przez ćwierć godziny. Późniey się wybiera Wizina, a bulon z niey wygotowany przecedza się na czysto— Należy mieć odgotowanego zielonego, lub białego grochu z półtory kwarty; rozgotowawszy go przetrzeć przez gęste sito i rozprowadzić w miarę wyż opisanym bulonem. Usmażyć z pół funta miałko uszatkowaney włoszczyzny w maśle, do którey wlawszy tę zupę, dodać należy nieco kopru i włożyć wizinę pokrajaną w kawałki. Przed wydaniem zagotować i wydać do wazy, do zupy tey dodają się grzanki żytnie smażone i w kostkę krajane.

17. *Zupa ucha ruska.*

Zupa ucha w Rossyi na naypierwszych stołach bywa dawana, robi się ona z ryb zwanych Szterlami. U nas zaś z przyczyny niedostatku tych ryb z jeżgarzow i miętuzow. (*Proporcya np. na osob 20*). Wygotowywa się bulon z dwóch cielęcych łopatek i tyleż kur z dodaniem nieco korzeni i wło-

szczyzny; tak wygotowany, gdy się odcedzi, gotują się w nim z pół kopy jażgarzow i tyleż miętuzow, które powinne bydź dobrze oczyszczone, (z tych ostatnich wyymują się wątrobki), skoro się ugotują, wyciskają się przez serwetę do saganka, do którego kładą się wątrobki, (wprzód ociągnięte w kwaskowatey wodzie, czyli cytryną zaprawioney) kapary, oliwki, szampiony, trufle, włoszczyzna tresowana, farsz z ryby zrobiony, grubo krajany szczaw, astragon. Wszystko się to gotuje, przez pół godziny. Przy wydaniu leje się butelkę wina szampańskiego i kładą się dwie cytryny w talerzyki pokrajane dla tego, iżby zupa nieco kwaskowata była. Zagotowawszy wydać do stołu. Zupa ta nazwisko swoje bierze od tego: iż jest zawsze mętna.

18. Zupa barszcz polski klarowny.

(*Proporcya np. na osob 18*). Zupę tę chcąc zrobić doskonałą, naypierwiey należy wołowego mięsa funtow dziesięć nalać świeżym burakowym rosołem, włożyć ze dwa funty bauszpeku wędzonego, grzybow półkopy, kilka cebul, por i szynki z parę funtow, gdy się to rozgotuje, odcedza się na druszlak; bauszpek zaś skoro będzie miękki, wyjąć go można w cześniey. W tenże sam bulon

burakowy włożyć zająca, jedną kurę i kaczkę, wszystko to powinno bydź uprzednio odpieczono na rożnie, (gdyż to doda odoru, czyni przyiemny smak i piękny kolor), dolewa się rosołu burakowego, i powtórnie się gotuje. Ugotowawszy znowu należy odcedzić i tłustość zebrać. Rozbiwszy kilka białek w osóbném naczyniu, z dodaniem małey ilości wody, wlewa się do barszczu, zagotowywa się nieco, aby się sklarował. Gdy się to uskuteczni, przecedza się przez serwetę. Kraje się wyż zgotowany bauszpek, grzybki, cebula, do czego dodać należy tressowanych buraczkow, salerow i pietruszki, (wszystko to uprzednio, powinno bydź odgotowane) i kładnie się do barszczu. Na wydaniu wrzucić kopru zielonego, kiełbasek krajanych świeżych, uprzednio odpieczonych i gałeczek z farszu smażonych.

19. Zupa z salerow piuré.

Zupa ta, robi się następującym sposobem: Bierze się saler dobrze oczyszczonych sztuk ze 40, (*proporcya np. na osob 15*), rozpuszcza się masła z pół funta, do którego należy wsypać łyżkę stołową mąki, rozmięszawszy ją dobrze z masłem, włożyć salery pokrajaney na pół. Nalawszy bulonem wygo-

2*

towanym z miąs wołowego, kurzego i cielęcego, niech się tak gotuje pod pokrywą, nim się nie staną salery miękkiemi; skoro się to uskuteczni, należy je przecierać przez gęste sito, w którém pozostaną żyłki, później się rozprowadza tęgim bulonem. Przed wydaniem do stołu należy zagotować i dobrze szumować. Do tey zupy należy użyć takich grzanek, jakich używaliśmy do zupy à la ré.

20. Zupa ruska Kalion z ogórkowym rosołem.

(*Proporcya np. na osob 12*). Bierze się masła młodego niesolonego trzy ćwierci funta, rozpuściwszy go sypie się pszenney dobrey mąki półtory kwaterki, mięszając smaży się, dopóki mąka niezarumieni. Później się rozprowadza, trzema kwartami dobrego bulonu, czwartą zaś kwartę leje się ogórkowego rosołu; gdy się pogotuje przez pół kwadransa, przecedza się do saganka przez gęste sito; do czego dodaje się ośm ogórkow kwaśnych, które powinne bydź z łuski obrane, oraz same środki wyrzucone i pokrajane, każden na ośm części, także syrowych młodych kaczek dwie ufaszerowanych; niech się to razem gotuje, dopóki kaczki nie będą miękkiemi. Przy wydaniu do wazy,

kładą się grzanki smażone w masle, oraz ogórki.

21. Zupa siekanka smażona.

(Proporcya np. na osob 15). Wziąć półkwarty pszenney mąki, łyżeczkę kawianą masła, żółtkow pięć, zagniotłszy z tego, jak naytwardsze ciasto, usieka się drobno. Przygotować należy drobno uszatkowaney włoszczyzny, jako to: salerow, por, pietruszki i cokolwiek marchwi, którey powinno bydź z półkwarty. Bierze się masła funt jeden, rozpuszcza się w rondlu, do którego sypie się wyżey przygotowane ciasto; smaży się ono dopóty, aż weźmie kolor rumiany. Skoro się to wykona, kładnie się znowu trochę masła, wrzuca się włoszczyzna i smaży się, dopóki nie będzie miękką. Mieć należy zgotowanych miękko kilka grzybkow, usiekać ich drobno i dodać, oraz rozebranego kapłuna, lub kurę zgotowaną. Na wydaniu wlać bulonu, ile potrzeba na wazę; włożyć dwie cytryny w talerzyki pokrajane, półkwarty śmietany kwaśney przecedzoney, trochę pietruszki i kopru, wszystko się to razem, gdy zagotuje, wydaje się do wazy; albowiem, gdy długo postoi, zbyt stanie gęstą.

22. *Zupa rumiana klarowna z sérem parmazonem, lub holenderskim.*

(*Proporcya np. na osob 14*). Robi się do tey zupy bulon rumiany, tém sposobem: należy nakrajać marchwi, cebuli i trochę świeżego łoju; włożyć mięsa wołowego w plastry pokrajanego funtow dwanaście, cielęcę łopatkę i kurę, wlawszy trochę wody, stawi się na ogniu, aby się zwolna gotowało, dopóki nie weźmie koloru rumianego. Gdy się to uskuteczni, nalewa się wodą, dodaje się włoszczyzny, szynki ze dwa funty, nieco angielskiego pieprzu wcałku, gwozdzikow i kwiatu muszkatowego; to wszystko gotuje się godzin z parę; późniey się odcedza i tłustość zbiera. Rozbija się w osóbnym naczyniu, kilka białek z małą ilością wody i wlewa się do bulonu, któren znowu się stanowi na ogniu, aby z pół kwadransa gotowało, a to się robi dla tego, że białka zrobią bulon klarowny. Rozdając tę zupę, podaje się na talerzu sér tarty parmazon, w niedostatku zaś onego holenderski.

Zupa ta może się dawać i drugim sposobem, to jest, zamiast séra parmazon, lub holenderskiego, używa się młoda kapusta włoska faszerowana.

Może się jeszcze dawać w następny spo-

sob, wydawszy tę zupę na wazę, sypie się do niey tyle grzanek pszennych: iżby cały wierzch zajęły, po których się posypuje sér parmazon i te grzanki przypiekają się rozpaloną żelazną łopatką, aby się ten sér zarumienił.

23. Zupa biała z Cremortartari.

(*Proporcya np. na osob 16*). Należy mieć zgotowany bulon dobry biały, czyli rosoł, z dodaniem wszelkiey włoszczyzny i korzeni. Wziąć śmietany kwaśney kwart dwie, do którey dodawszy żółtkow dwanaście, rozbiwszy ich razem z śmietaną, należy przecedzić do rondla i rozprowadzić wyżey zrobionym bulonem, dodaje się ćwierć funta masła i ze dwie łyżeczki kawiane cremortartari. Przy wydaniu nie należy zagotowywać, lecz tylko ciągle mięszając dobrze ogrzać, albowiem: skoro się zagotuje, natychmiast się zwarzy; do wazy dodać należy kurę rozebraną, lub mostek cielęcy.

24. Zupa cytrynowa z ryżem.

(*Proporcya np. na osob 18*). Potrzeba mieć wygotowany biały bulon, czyli rosoł z kilka funtow mięsa wołowego, kury i mostku cielęcego, oraz wszelkiey włoszczyzny

i korzeni. Bierze się półkwarty ryżu przepłukanego, nalewa się przygotowanym bulonem, tyle: aby w zupełności ryż był nim obięty; kładnie się pół funta masła, zagotowawszy stawi się pod pokrywą do żaru, lub gorącego pieca, nim się nie stanie miękkim. Późniey się bierze kwart dwie śmietany, sześć żółtkow, rozbija się to razem; przecedziwszy wlewa się do ryżu, do którego dodaje się kwart trzy bulonu białego i dwie cytryny w talerzyki pokrajane, a z jedney zupełnie się sok wyciska, nieco pietruszki i kopru odgotowanego w bulonie, oraz mosteczku cielęcego drobno pokrajanego, któren powinien bydź uprzednio odgotowany— Przy wydaniu nie należy zagotowywać, tylko dobrze ogrzać.

25. Zupa sagowa z lodami.

(*Proporcya np. na osob 20*). Wziąć półkwarty sago, gotować (nalawszy dużo wody), z pół godziny, odcedziwszy na sito przepłukać zimną wodą. Bierze się kwartę wody, do którey dodaje się funt cukru, nieco cynamonu, kilka gwozdzikow, trochę skórki cytrynowey; wlewa się ordynaryynego dwie butelki wina, soku wiśniowego, lub malinowego półkwarty, do czego dodaje się

wyżey przygotowane sago, wszystko to zagotowawszy, wynosi się do lodowni, aby było zimne. Gdy się ta zupa wydaje do stołu, kładnie się na każden talerz łyżkę lodow śmietankowych nakształt klocek, wykonywać to należy, jak nayśpieszniey, gdyby lody w tey zupie się nie rozpuściły, skoro się ta zupa daje w gorącym czasie.

26. *Zupa chłodnik z poziomek, lub malin.*

(*Proporcya np. na osob 15*). Wziąć cztéry kwarty malin, lub poziomek, przetarłszy je na gęste sito; dodać należy śmietany kwaśney młodey nie gęstey kwart dwie, butelkę wina i półtora funta cukru, (wino z cukrem należy przegotować), wszystko to razem zmięszawszy wylać do wazy, postawić na lodzie, aby zimna była. Późniey się rozlewa na talerze i dodaje się do niey pianka z białek suszona 11).

---

11) Robi się następującym sposobem; ubija się na pianę dwanaście białek świeżych, sypie się do tego stołową łyżkę cukru miałko utłuczonego z małą ilością cynamonu, lub skórki cytrynowey, wymięszawszy nakłada się na papier łyżką i stawi się do letniego pieca, aby pianka uschła.

27. *Zupa chłodnik z śmietanki słodkiey.*

(*Proporcya np. na osob 15*). Wziąć pięć kwart śmietanki słodkiey: do którey należy obetrzeć funt jeden cukru na cytrynach, wrzucić kawałek cynamonu i to przegotować. Gdy się to uskuteczni, bierze się świeżych żółtków dwadzieścia, rozbiwszy one, należy rozprowadzić śmietanką i mięszając na ogniu dobrze ogrzać, należy uważać gdyby się zupa nie zagotowała, albowiem jayka wnetby się odwarzyły; przecedziwszy ją do wazy, postawić na lodzie, aby była zimna. Z białek zaś pozostałych, robi się pianka takim sposobem, jakośmy wyżey opisali, mówiąc o zupie poziomkowey, lub malinowey.

28. *Zupa chłodnik polski.*

(*Proporcya np. na osob 20*). Wziąć kwaśney śmietany kwart trzy, z kwartę ogórkowego rosołu; przetrzeć na sito ugotowanych twardo żółtków z dziesięć, rozmięszawszy to razem przecedzić do wazy; do którey dodać należy nieco szczawiu grubo pokrajanego, młodych buraczków, kalafiorów, rakowych szyjek, wszystko to powinno bydź uprzednio po osóbno odgotowano, także kilka ogórkow świeżych pokrajanych, jay twardo gotowa-

nych, szparagów, a dla lepszego smaku można wlać z półkwarty bulonu kwaskowatego z ryb, i nieco roztartego z solą kopru i trybulki; oraz kawałek lodu.

29. Zupa chłodnik ruski.

(*Proporcya np. na osob 16*). Bierze się cztéry kwarty dobrego kwasu Peterzburgskiego, kładnie się do niego nieco odgotowanych młodych buraczków, pokrajanych ośm ogórkow świeżych, zielonego estragonu, kopru, trybulki, która powinna bydź drobno pokrajaną i z solą przetarta; do czego wlać należy bulonu z ryb świeżych. Wydając takową zupę do stołu, należy włożyć kawał lodu, oraz pokrajaney w sztuki i na zimno zgotowaney jesiotrzyny.

30. Zupa majowa strzelecka.

(*Proporcya np. na osob 20*). Wziąć funt masła młodego rozpuściwszy go, dodaje się łyżkę pszenney mąki, która się miesza z masłem; także szpinaku 12) przetartego przez

12) Szpinak na zupę, jarzynę, albo też leguminę, przygotowywa się następnym sposobem. Należy go dobrze oczyścić i opłókać, gdy się to wykona, wrzuca się do wrzącey nieco zasoloney wody, i trochę zagotować,

gęste sito; rozprowadzić to bulonem białym, wygotowanym z miąs cielęcego i kurzego. Trzeba mieć przygotowanych dwadzieścia skowronkow z kości wybranych, ufaszerowanych i upieczonych w piecu. Przy wydaniu zagotowywa się zupa, do którey daje się tyle skowronkow, ile jest osob i nieco kwiatu muszkatowego.

31. *Zupa angielska z główek cielęcych.*

(*Proporcya np. na osob 20*). Wziąć dwie świeże główki cielęce dobrze oczyszczone, kładą się do rondla, nalewają się dobrym rumianym bulonem wygotowanym z miąs wołowego, cielęcego, kury i nieco szynki, z dodaniem różney włoszczyzny; oraz korzeni. W tym się gotują główki, do póki nie będą miękkiemi; gdy się to wykona, wyimują się oddziela się część zewnętrzna, (to jest sama skórka) od kości, i kładnie się pod prassę, bulon zaś w którym się gotowały główki, (zebrawszy wierzchnią tłustość) odstawia się od ognia, klaruje się dziesięcio białkami,

---

gdyż długo gotując zczernieje; odcedziwszy na druszlak, przelewa się zimną wodą, i dobrze się wyciska; tak przygotowany, usieka się i do użycia się używa.

znowu się zagotowywa i przecedza przez serwetę. Późniey się dodaje do tey zupy pokrajana skórka od główek cielęcych. Przy wydaniu do wazy, cokolwiek się dodaje pieprzu tureckiego; i grzanek, lub gałeczek.

32. *Zupa klarowna z kapusty kwaśney.*

(*Proporcya np. na osob 15*). Wziąć mięsa wołowego funtow ośm, dwa funty bauszpeku wędzonego, kurę, świeżey wieprzowiny funtow dwa, kilka cebul, por, korzeni, kwartę kwaśney kapusty, grzybow cztérdzieści. Kładnie się to wszystko do rondla, lub saganu, do czego wlawszy kwart dwie rosołu kapuścianego i garniec wody, gotuje się zwolna godzin ze dwie, dolewając ciągle wodą. Skoro mięso będzie miękkie, w ówczas wyimuje się bauszpek, reszta się odcedza na druszlak wyciskając dobrze mięsiwo. Zebrawszy tłustość, należy zklarować białkami, przepuścić przez serwetę i dodać bauszpek pokrajany z małą ilością kopru. Przy wydaniu do stołu, dają się maleńkie piroszki smażone w maśle i farszem nadziewane.

33. *Zupa z soczewicy.*

(*Proporcya np. na osob 12*). Wziąć pół-

tory kwarty soczewki odgotować ją trochę w wodzie, a odcedziwszy na druszlak; kładnie się do rondla, i nalewa się dobrym bulonem wygotowanym z miąs wołowego, cielęcego i kury, razem z włoszczyzną. Gdy się soczewka ugotuje na miękko, przeciera się przez gęste sito i rozprowadza się bulonem; do czego dodać należy włoszczyzny usiekaney i usmażoney (w pół funcie młodym) maśle; i nieco ryżu odgotowanego. Przy wydaniu do wazy, należy zagotować i dodać grzanek pszennych.

34. Zupa owsiana.

(*Proporcya np. na osob 16*). Ugotować dobrze dwie kwarty krup owsianych w wodzie. Przy samym wydaniu do stołu, należy wziąć masla młodego funtow dwa, rozbić z niém dobrze owsiankę, aż zrobi się biała, rozprowadzić wodą wrzącą i przecedzić przez sito. Należy mieć funt rodzenek oczyszczonych, do czego dodać funt cukru i butelkę wina, wszystko to ugotowawszy wlać do zupy— Do zupy tey dają się grzanki pszenne w kostkę krajane.

35. Zupa z żółwiow.

(*Proporcya np. na osob 12*). Zagotować należy grochu zielonego młodego kwart dwie,

odcedziwszy go nalać bulonem białym wygotowanym z żółwiow, znowu się groch gotuje dopóki nie będzie miękkim; gdy się to uskuteczni, przeciera się przez gęste sito i rozprowadza się bulonem z żółwiów. Bierze się pół funta masła i smaży się w niém, włoszczyzna drobno pokrajana, do którey się wlewa zupa wyżey przygotowana, oraz kładną się żółwie w kawałki pokrajane, dodawszy do tego kopru i pietruszki zieloney, wydać do wazy.

39. *Zupa z żółwiów angielska.*

(*Proporcya np. na osob 10*). Biorą się trzy żółwie odłączone od skorup 13), gdy się oczyszczą i zagotują, wybierają się do wody zimney i krajają się w cząstki; późniey kładną się do rondla, dodawszy różney tresowaney włoszczyzny (odgotowaney uprze-

---

13) Mięso z żółwiów wydobywa się następującym sposobem: bierze się rozpalone żelazo, przykłada się do skorupy żółw, w tym momencie wystawia głowę i nogi, które się odcinają; gdy od razu nie będzie można odciąć wszystkich nóg i głowy, powtarza się to razy kilka. Skoro się to uskuteczni, wrzucają się żółwie do wrzącey wody, skoro się skorupa od mięsa odłączy, oczyszczają się i używają się do użycia.

dnio na miękko), nalewają się klarownym bulonem, wygotowanym z miąs cielęcego i kurzego i gotują się przez pół godziny. Przy wydaniu do wazy, wrzuca się mały kawałek pieprzu tureckiego i gałeczek maleńkich z parzonego ciasta, pod nazwiskiem Ptis— Zupa ta może się dawać i w dni postne, tylko zamiast zupy z miąs należy użyć z ryb.

37. Zupa z głogu, lub z derenia.

(*Proporcya np. na osob 12*). Wziąć półtory kwarty suchego głogu, nalać tyle wody, aby głog obięła, zagotowawszy, leje się butelkę wina i dodaje się funt cukru, nieco cynamonu, trochę skórki cytrynowey, wszystko to razem, gdy się zagotuje, należy odstawić i przetrzeć dobrze przez gęste sito, uważając, aby tylko sama w nim łuska została. Wydając gorącą do wazy, należy dodać grzanek, lub pianki z białek, jak to wyżey opisaliśmy.

NB. Można tę zupę dawać letnią porą, w mieyscu zwyczaynego chłodniku, lecz w tym razie należy dodać do niey nieco śmietany kwaśney.

38. Zupa Migdałowa.

(*Proporcya np. na osob 15*). Wziąwszy

trzy funty słodkich migdałow, ćwierć funta gorzkich, gdy się oparzą gorącą wodą i obiorą czysto z łusk, kładą się w ówczas do moździerza i za dodaniem nieco wody, tłuką się na miazgę; potém leje się do nich trzy kwarty czystey wody; rozmięszawszy, przecisnąć należy przez płótno, lub serwetę; do czego dodaje się funt cukru. Przy wydaniu: kładnie się ryż do wazy, któren powinien bydź już ugotowany następnjącym sposobem — Wziąwszy funt ryżu, tyleż rodzynek dużych bez pestek, kawałek cukru i nieco cynamonu; nalawszy wodą, gdy się zagotuje: wstawić do pieca, aby się dobrze na miękko ugotował. Należy mieć baczność, aby przed wydaniem zupy tey niezagotowywać, oraz gdyby się nieprzydymiła.

39. Zupa Grzybowa.

(*Proporcya np. na osob 12*). Wziąć kopę suchych borowikow dość dużych, kilka nie obieranych cebul, nieco angielskiego pieprzu; kilka gwoździków, trochę kwiatu muszkatowego, włoszczyzny i marchwi, wszystko to należy gotować w wodzie godzin ze dwie; przy końcu gotowania, dodać można nieco drobnych ryb, z témi gdy się cokolwiek jeszcze pogotuje odcedza się na druszlak. Roz-

biwszy kilka białek dodają się do przecedzoney zupy, którą powtórny raz należy zagotować i przepuścić przez serwetę; skoro się to uskuteczni, dodaje się do niey farszu z ryby i włoszczyzny. Przed wydaniem pogotowawszy przez pół godziny wydać do stołu.

Można dodać do wazy i grzyby, tylko należy je drobno usiekać.

ROZDZIAŁ II.

O PASZTECIKACH, KTÓRE SIĘ PODAJĄ PRZY ŻUPIE.

1. *Paszteciki perduta w papierze.*

Zrobiwszy tyle foremek papierowych, ile się spodziewamy mieć gości, wielkości takiey, aby do każdey foremki mogło się mieścić kurze jaje; tak przygotowane wpuszczają się do roztopioney jakieykolwiek tłustości i w niey się nieco podsmażają, a to dla tego, aby papier cokolwiek stężał. Gdy się to wykona, należy je wyjąć, wysmarować serdelowym masłem 14), włożyć na spod zrazik (z wę-

14) Masło serdelowe, robi się następującym sposobem. Biorą się serdele; skoro się oczyszczą, obiorą z kości i wymoczą, należy dobrze wycisnąć, aby nie miały wody, tak przygotowane, tłuką się na miazgę w mozdzierzu, dodając w proporcyą świeżego niesolonego masła i kilka żółtkow; przetłukszy znów razem, przeciera się przez sito. W niedostatku zaś serdeli, można użyć śledzi holenderskich.

dzonego i odgotowanego na miękko), ozora, lub sięgi. Przed wydaniem do stołu w puszcza się w każdą foremkę świeże jaje, posypując tartym holenderskim serém; i na kilka minut, stawią się te foremki do gorącego pieca, aby się jaje zarumieniło; uważać tylko należy, gdyby zupełnie nie stwardniało.

2. *Paszteciki perduta w konchach ostrygowych.*

(*Proporcya np. na osob 12*). Wziąć należy dwanaście konch ostrygowych, wyłożyć ich grubo masłem serdelowym, lub ze śledzi holenderskich i w każdą foremkę wpuszcza się z ostróżnością świeże jaje, aby żółtek z białkiem się nie zmięszał; posypawszy tartym serém holenderskiém, przed wydaniem na minut kilka, stawią się do gorącego pieca, aby się jayko zapiekło; uważać należy, gdyby nie stwardniało. Wyimując z pieca; można pokropić cytrynowym sokiem i zalać masłem zarumienionym z chlebem pszennym miałko utartym.

3. *Paszteciki Francuzkie.*

Wyborne są paszteciki Francuzkie, gdy są przed wydaniem do stołu świeżo upie-

czone i farszem cielęcym nadziane. Farsz do nich robi się następującym sposobem (*np.* na dwa półmiski). Bierze się funt dobrego łoju, usiekawszy go drobno, kładnie się do moździerza, (nagrzawszy dobrze tłuczek we wrzącey wodzie), tłucze się, dopóki się łoy nierozbije na masło; skoro się to wykona, w ówczas dodać należy pół funta mięsa cielęcego drobno usiekanego, bułeczkę oberzniętą zewnątrz i umoczoną w bulonie, lub mleku słodkiém, (po umoczeniu: należy ją dobrze wycisnąć przez serwetę) cebulę odpieczoną jedną, nieco pieprzu, muszkatowego kwiatu, jaje, wszystko to razem dobrze przetłuc; naostatek dodać nieco zieloney pietruszki. Tym sposobem przygotowany farsz służy do nadziewania pasztecików z francuzkiego ciasta; a które się robi w następny sposób.

Sposob robienia ciasta francuzkiego.

Bierze się dwie kwarty dobrey pszenney mąki, do którey dodawszy dwa jaja i nieco masła, zarabia się ciasto zimną wodą, które niepowinno bydź, ani zbyt słabe, ani też tęgie; wyrobiwszy dobrze, rozwałkowywa się nieco i nakłada się na tak rozwałkowane ciasto masła, dobrze wymoczone-

go i z wody wyciśniętego, brzegami tego ciasta okrywa się masło i wałkuje się. Gdy się to uskuteczni, składają się brzegi z jedney i drugiey strony do środka i w pół znowu się rozwałkowywa i to się powtarza razy kilkanaście. Wałkować zaś należy w mieyscu, ani zbyt gorącym, ani też zimnym, w pierwszym bowiem razie masło się rozgrzewa i nie daje się wałkować, w drugim zaś przypadku będzie się łamało. Z tak przygotowanego ciasta francuzkiego, robią się paszteciki następnie. Rozwałkowywa się ciasto dość cienko i wyciska się blaszaną foremką, tyle sztuk: ile jest osob, posmarowywa się rozbitem jajem i nakłada się na każde farszu wielkości włoskiego orzecha, i podobnież wyciśniętym przez foremkę ciastem nakłada się, znowu się wierzch smaruje rozbitem jajem i w pół godziny przed wydaniem do stołu kładą się do gorącego pieca.

4. *Paszteciki Ptys, czyli zaparzane ciasto.*

(*Na jeden półmisek np. na osob 15*). Leje się kwaterkę wody do rondelka i tyleż masła klarowanego. Skoro się tylko zagotuje, natychmiast należy wsypać mąki, ciągle mięszając tyle, aby ciasto było gęstawe. Zno-

wu się stawi na miernym ogniu, gdy się (mięszając bezprzestannie), mocno ogrzeje, zdeymuje i wbiją się jaje, ciągle mięszając, póki ciasto nie będzie się brać łyżki. Gdy się to wykona robią się okrągłe gałeczki, kładą się na blachę i upiekają się w piecu. Późniey się wyimują; ciasto to będzie wewnątrz próżne, do których to próżności kładą się raguły 15), a umaczawszy w rozbite jaja, osypują się pszennym chle-

15) Bierze się mozg wołowy, lub amoretki, odgotowywa się i drobno się kraje, do czego dodaje się nieco marynowanych szampionów, muszkatowey gałki, pieprzu; to się kładnie do sosu zrobionego następnym sposobem. Rozpuściwszy w rondelku ćwierć funta masła młodego, dodaje się drobno siekaney cebuli, gdy się ona dobrze usmaży, sypie się w ówczas łyżkę pszenney mąki, zasmaża się i wlewa się nieco mocnego bulonu, trochę kwaśney śmietany i skórki cytrynowey posiekaney. Zagotowawszy, kładną się wyż przygotowane mozgi, lub amoretki z szampionami, dodaje się kilka żółtków i nieco soku cytrynowego; wymięszawszy wszystko, gdy się zagotuje, będziem mieć gotowy raguł.

Drugi sposob raguł. W niedostatku mozgu, lub amoretek, biorą się piersi od indyka, krajają się w zrazy i w maśle się nieco podsmażają, dodać należy trochę soku cytrynowego i drobno usiekaney skórki— Gdy się usmażą, krajają się drobno, dodawszy szy-

bem, a przed samym wydaniem wpuszczają się do masła klarowanego, aby rumiane były.

Tenże sam gatunek pasztecikow z niewielką odmianą.

Zamiast maczania ich w jaja i osypywania chlebem, osypują się serem holenderskiém i pietruszką zieloną smażoną w maśle. Przed wydaniem do stołu, kładną się do pieca, aby były gorące.

5. *Paszteciki w ostrygowych konchach.*

Posmarowawszy każdą konchę masłem, kładnie się na spod cieńki wywałkowany kawałek ciasta francuzkiego, lub ptisowego, na które nakłada się po łyżce stołowey ragułu. Posypawszy sérem holenderskiém, pokrapia się masłem i przed wydaniem na kwadrans stawi się w piec; późniey się razem z konchami wydaje do stołu.

6. *Paszteciki w ryżu.*

(*Proporcya np. na osob 12*). Bierze się ryżu pólkwarty, wypłókawszy go w ciepłey

---

jek rakowych, szampionów, lub borowików, kładnie się to wszystko do sosu wyżey opisanego i będziem mieli gotowy raguł.

wodzie, należy wsypać do rondelka, nalać bulonem tłustym, (a w niedostatku tłustego, należy włożyć pół funta masła), stawi się do gorącego pieca pod pokrywą, ażeby tam się gotował, póki nie będzie miękkim. Gdy się ugotuje, w ówczas biorą się blaszane foremki nakształt dużych korkow, do których się gorący ryż wprędce nakłada i mocno się uciska; stawią się późniey na chłodném mieyscu, aby ostygły. Skoro się to wykona, wyymują się paszteciki z ostróżnością z tych foremek, maczają się w rozbite jaja i osypują się chlebem tartym pszennym, kładną się do gorącego masła, w niém się smażą, aż póki nie nabędą koloru rumianego; późniey się zrzynają z jednego końca, i wybiera się ryż ze środka, przed wydaniem do stołu, stawiają się do ciepłego pieca, gdyby gorące były.

7. *Paszteciki z kartofel krokiet.*

(*Proporcya np. na osob 15*). Wziąć należy dwie kwarty oczyszczonych kartofel; odgotowawszy je na miękko, należy natychmiast zlać z nich wodę, obierać po jedney, jak można nayprędzey i gorące na sito przecierać. Gdy się to uskuteczni, w ówczas wbija się do niey cztéry żółtka, dodać łyżeczkę kawianą cukru, aby słodkawa by-

ła; wymięszawszy tę massę, rozwałkowywa się grubo na stole i kraje się wielkości grubych korkow. Rozbija się kilka żółtków, maczają się w one, osypuje się tartą bułką i smażą się w maśle, póki nie wezmą koloru rumianego; skoro przestygną, zrzynają się z końca jednego i środki się wybierają, na mieysce których nakłada się raguł i znowu się końce zakrywają zerzniętemi uprzednio wierzchami; stawią się na czas krótki do pieca. Wydając zaś do stołu, należy ich posypywać pietruszką zieloną dobrze odsmażoną.

8. Paszteciki z foremek.

Używają się do tego foremki miedziane, czy blaszane, które wewnątrz wysmarowawszy masłem, wykładają się boki i dno ciastem zaparzaném, czyli francuzkiém; do środka zaś kładnie się raguł. Osypawszy serem i zakropiwszy masłem: przed wydaniem na pół godziny stawią się do pieca, (do tych pasztecikow nakładając ragułu, wbija się żółtków z ośm dla tego, aby wyymując z foremek nieodleciał raguł od ciasta), i gorące się wydają.

9. *Paszteciki w opłatkach zawijane.*

(*Proporcya np. na osob 12*). Wziąć ćwierć funta masła, do którego dodawszy kilka cebul drobno usiekanych, należy dobrze usmażyć, późniey się dodaje drobno usiekaney zieloney pietruszki, muszkatowey gałki, nieco pieprzu, oraz włożyć mozgu od dwóch głów wołowych, których powinien bydź oczyszczony z plewy i dobrze przetarty przez rzadkie sito, dodać także nieco suchego bulonu, wszystko to smażyć mięszając, dopóki niezgęstnieje. Odstawiwszy wbić należy dwa żółtka, wlać nieco cytrynowego soku i wymięszać dobrze. Tak przygotowany farsz, kładnie się po trosze na opłatki, które się maczają prędko w mleku i zwijają się w trąbki; zwinione maczają się powtórnie w rozbitych jajach i osypują się chlebem pszennym. Przed samym wydaniem smażą się w maśle dopóki nie wezmą koloru rumianego.

10. *Paszteciki w naleśnikach wybijane blaszaną foremką.*

Odgotowawszy na miękko w bulonie białym kryski cielęcey, usiekać drobno i zrobić z niey raguł wyżey opisanym sposobem; późniey się bierze naleśnik, nakłada się nań

cieńko raguł, przykrywa się drugim naleśnikiem, znowu się ten drugi nakłada ragułem, przykrywa się to naleśnikiem trzecim i to się powtarza, aż przynaymniey nie będzie naleśnikow z dziesięć. Gdy się tak przygotuje wyciska się foremką nie wielką i macza się w rozbite jaja, osypuje się tartym pszennym chlebem, i przed wydaniem usmaża się w maśle na rumiano.

11. *Paszteciki z nerek cielęcych z grzankami.*

(*Proporcya np. na osob 12*). Wziąć sześć cielęcych nerek razem z łojem, któren się przy nich znayduje, włożyć do rondelka, do których dodać należy kilka cebul drobno pokrajanych, nieco pieprzu, muszkatowey gałki, skórki cytrynowey, podlawszy dobrego bulonu dopóty należy gotować, póki nerki nie będą miękkie, i póki się zupełnie sos niewygotuje. Skoro się to uskuteczni, w ówczas usiekają się nerki drobno, doda się nieco kwaśney śmietany, trochę soku cytrynowego, pięć jay, wszystko to, gdy się wymięsza, nakłada się na grzanki, które powinne bydź krajane z pszenney bułki, i układają się na pokrywę, lub blachę wysmarowaną masłem, posypawszy holenderskiém sérem,

przed wydaniem na kwadrans stawią się do pieca, aby grzanki wzięły kolor rumiany.

12. *Paszteciki z róż w klarze.*

Dają się z róży paszteciki w tę porę, skoro się róża zacznie rozwijać, biorą się same pączki róż, maczają się w klarze, który się robi tym sposobem; bierze się do półmiska dziesięć żółtkow, dwie łyżki stołowe mąki pszenney, tyleż oliwy rozmięszawszy to, należy ubić w osóbnym naczyniu, białka na piankę i razem wszystko dobrze wymięszać, umaczawszy w tym pączki róż, spuszczają się do gorącego klarownego masła i podsmażają się tam dopóki nie będą rumiane; czyni się to dla odmiany, tam, gdzie codzień dają się paszteciki.

13. *Paszteciki z śledzi holenderskich w klarze.*

Na dwanaście *np.* pasztecików, bierze się sześć śledzi holenderskich, należy je rozpłatać na pół, wybrać z nich kosteczki, odrzucić głowę i ogon; gdy się tak przygotują, wymaczają się dobrze w słodkiém mleku, później się wyciskają w serwecie z wilgoci.

Zwinąwszy w trąbkę każdą połówkę, maczają się w klarze, (klar do nich robi się następnie, bierze się trzy kwaterki pszenney mąki, rozbija się w białkach i oliwie, których powinno bydź po kwaterce) i przed wydaniem do stołu, usmażają się w tłustości, lub maśle klarownym posypując zieloną odsmażoną pietruszką.

14. *Paszteciki omlet z smarżami.*

Przebrawszy smarże, odgotować w wodzie na miękko; wybrawszy ich z oney, należy wycisnąć w płótnie i usiekać. Później się biorą dwie cebule, usiekawszy je drobno usmażają się w maśle na miękko; do czego kładną się wyżey przygotowane smarże, kawałek suchego bulonu, nieco pieprzu, i to należy nieco podsmażyć. Późniey rozbija się ośmnaście jay, mięszają się z smarżami, odpiekłszy na patelni, kraje się w jakikolwiek deseń i w rozbitych jajach z mięszanych z tartym chlebem podsmażają. Tymże sposobem można robić paszteciki z szarlotem, lecz wykonywając to należy szarlot na miękko w maśle usmażyć.

15. *Pirożki z grzybow świeżych w mieyscu pasztecikow.*

Usmażyć z cebulą borowikow świeżych

uprzednio odgotowanych w wodzie, (jak się zwyczaynie smażą) z dodaniem tylko kawałek bulonu suchego; skoro się usmażą, siekają się jak naydrobniey. Należy wbić cztéry jaja, dodać muszkatowey gałki i pieprzu; rozwałkować cienko ciasto drożdżowe, twardo zarobione, potym robić tak, jak kołdunki nakładając do środka temi grzybami, odsmażywszy one w tłustości na rumiano, gorące wydać do stołu.

16. Pirożki w cieście francuzkiém smażone na paszteciki.

Ciasto francuzkie pozostałe z okrawkow, można go na lodzie trzymać z tydzień i nie psuje się, jeśli będzie zostawać w jakiém przykrytém naczyniu; skoro wypadnie go użyć, należy rozwałkować niezbyt cienko i nakładać na pirożki bądź borowiki bądź smarże, lub też raguły jakie z mozgow, albo farsz cielęci. Paszteciki te dają się odsmażane, lub odpiekane w piecu.

17. Paszteciki z kasztanów.

Odpiec kasztanów w piecu funt (*np.* na jeden półmisek), skoro będą miękkie, należy obrać i krajać drobno w kosteczki. Rozbić

żółtkow ośm, wlać do nich śmietany słodkiey kwaterek dwie, dodać pomaranczowey, lub cytrynowey, drobno siekaney skórki i nieco cukru; należy to dobrze ogrzewać, (ciągle mięszając) póki nie stanie się gęstem, gdy się to uskuteczni, kładą się kasztany, i to będzie raguł, któren się nakłada na ciasto odpieczone, lub na opłatki, jak się to opisało wyżey, gdzie mówiliśmy o pasztecikach w opłatkach.

18. *Paszteciki z żelazka smażone.*

Rozbić pięć żółtkow i dwa całe jaja z półkwartą mąki pszenney, dodając tyle mleka słodkiego, uważając, aby rozrobiona ta massa nie była nazbyt rzadką, powinna bydź nieco gęstsza, jaka się używa na naleśniki. Należy mieć przygotowany frytur wrzący, czyli tłustość, lub masło klarowne w rondeleczku, w którym skoro żelazo się rozpali, wyymuje się i macza się w tę massę, skoro się weźmie za te żelazko, w ówczas powtórnie kładzie się w ten frytur i utrzymuje się w nim dopóki ciasto nieweźmie koloru złotawego. Maczanie to, należy tyle razy powtórzyć, ile chcemy otrzymać tych foremek na paszteciki, przed samym wydaniem nakładają się ragułem i zalewają się potrochu masłem z pszenną bułką.

19. *Paszteciki rakowe.*

Wysmarowawszy dobrze pokrywę, lub blachę świeżém masłem, posypuje się nań drobno usiekaney pietruszki i skórki cytrynowey; ułożywszy na tak przygotowaną blachę (pokrajane w zrazy), kawałki świeżego szczupaka; wlać na niego dwie łyżeczki kawiane soku cytrynowego, przykryć szczelnie i postawić na miernym ogniu, póki szczupak nie będzie dobrze białym. Gdy się to uskuteczni, należy go pokrajać drobno, dodać rakowych szyiek gotowanych i nieco szampionow drobno pokrajanych. Należy do tego zrobić sosu na rakowym maśle z dodaniem muszkatowey gałki. Potrzeba mieć przygotowane sucharki z ciasta drożdżowego, których wierzchy powinne bydź na tarce otarte, wybiera się z nich miękisz, na mieyscu którego nakłada się przygotowany raguł; wierzchy zaś należy wysmarować masłem rakowém i osypać serém holenderskiém. Przed wydaniem na ćwierć godziny stawi się do gorącego pieca.

ROZDZIAŁ III.

SPOSOBY ROBIENIA SZTUKA MIĘSA W ROŻNYCH GATUNKACH.

O sztuka mięsach w ogólności.

U każdego stołu naygłównieyszą rzeczą są zupy, i sztuka mięsa; a im zamyśla się dawać stół wytwornieyszy, tém więcey gatunkow sztuka mięsa bydź powinno. Można na jednym blacie dawać dwa, lub trzy odmienne gatunki i każden z nich nie tylko powinien bydź dobrze zrobiony, ale też stosownie według potrzeby i przepychu ugarnirowany.

Im sztuka mięsa są wybornieysze, tym garnitury powinny bydź robione z większym przepychém; do tych należy wazonik, któren, gdy się upiecze z ciasta, odsmaża się w tłustości, lub maśle na rumiano, wybiera się ze środka miękisz; mieysce którego wypełnia się jakimkolwiek wybornym rodzajem marynat z sosem, lub jakąkolwiek ogrodową zieleniną. Późniey tak przygotowany, stawi się na środku blatu i około tego koszyka układa się jeden, lub dwa wyborne

jakie gatunki sztuka mięsa, które powinne bydź z przepychem garnirowane.

1. Sztuka mięsa z szynki.

(*Proporcya np. na osob 12*). Wziąć nie bardzo tłustey szynki samego miękiszu funtow piętnaście, która jeżeli będzie słoną należy wymoczyć; tak przygotowaną, kładnie się do rondla, nalewa się wodą i gotuje się przez godzinę. Gdy się to uskuteczni, wykłada się do drugiego rondla, do którego włożywszy nieco włoszczyzny i korzeni, podlewa się tyle bulonu, aby zupełnie szynka zajętą była i pół butelki madery, stawi się na ogniu i gotuje się dopóki nie będzie zupełnie miękką. Późniey się wybiera, kraja się w zrazy i układa się na półmisek; to zaś, w czém się szynka gotowała, przecedza się przez sitko do innego rondelka, do czego dodaje się trochę sosu, nieco rozmaitych garniturow z marynat i przed wydaniem do stołu zagotowawszy zalewa się szynka. Przy tém sztuka mięsie, na tymże samym półmisku, może się dawać inny gatunek sztuka mięsa.

2. Sztuka mięsa z smarżami.

(*Proporcya np. na osob 15*). Wziąć mięsa wołowego krzyżówki, lub mostku, funtow

dwadzieścia, kładnie się do jakiegokolwiek naczynia, z dodaniem nieco włoszczyzny i korzeni; nalawszy wodą, gotuje się, póki nie będzie mięso miękkie. Później się wyimuje, kraje się w zwyczayne części i układa napółmisek. To zaś w czém się ono gotowało, przecedza się przez sito do rondelka, wlewa się szklankę wina białego i kładną się smarże, (które uprzednio powinne bydź dobrze oczyszczone i w wodzie odgotowane) wszystko to razem dobrze się wygotowywa. Później się bierze ćwierć funta świeżego masła, rozpuściwszy, sypie się do niego dwie łyżki stołowe pszenney mąki, międza się dobrze, i gdy się nieco podsmaży, leje się półtory kwarty świeżey kwaśney śmietany; rozmięszawszy to, należy zagotować, włożyć wyż przygotowane smarże i wbić ośm żółtkow. Wymięszawszy to wszystko, oblewa się tym sztuka mięsa; posypawszy serém holenderskim, lub parmazonem, wstawia się przed wydaniem na godzinę do pieca, aby się zarumieniła.

3. *Sztuka mięsa z polendwicy wołowey prosto z rożna.*

Polendwica jedna z dobrego wołu użyta do sztuka mięsa wystarczyć może na osob

dziewięć. Zdiąwszy z niey żyłę, która ją z jedney strony pokrywa i uszpikowawszy od jednego do drugiego końca, uwija się w papier masłem dobrze wysmarowany, do czego dodaje się nieco cebuli w talerzyki pokrajaney i kilka ziarn pieprzu angielskiego. Tak przysposobioną polendwicę piec na rożnie, polewając często zewnątrz masłem. Uważać należy, aby przed samym obiadem, czyli przed czasem tym, kiedy się ma wydawać, żeby była gorąca. Wydając na półmisek, gdy się kraje, należy przekładać masłem serdelowém i zalać sosem, w którym powinien bydź garnitur.

4. *Sztuka mięsa w chlebie.*

(*Proporcya np. na osob 15*). Wziąć kawał krzyżówki, lub części mostkowey, funtow dziesięć, do którey dodawszy nieco włoszczyzny i korzeni, gotuje się na miękko w białym bulonie. Skoro się to uskuteczn, wyimuje się mięso i kraje się na cząstki, bulon zaś, w którym się to mięso gotowało, przecedza się (zebrawszy zeń tłustość) i dobrze się wygotowywa. Bierze się pół funta masła, rozpuściwszy go, włożyć drobno uszatkowanych por i smażą się na miękko; późniey dodaje się kwaterkę pszenney mąki i kwar-

tę śmietany, wszystko to dobrze rozmięszawszy, wlewa się bulon od sztuka mięsa, i gotuje się mięszając, dopóki sos nie będzie gęstawy; nakniec dodać potrzeba ośm żółtków. Mieć należy przygotowaną bułkę chleba, zerznowszy z niey nieco wierzchnią skorynkę wybrać wewnątrz miękisz i wysmarować dobrze masłem część wewnętrzną.— Obsypawszy serém tartym holenderskiém, układa się sztuka mięsa przygotowana, przelewając sosem i przesypując serém; to się powtarza, póki cała bułka nie będzie napełniona. Przed wydaniem, stawi się do pieca na pół godziny.

5. *Sztuka mięsa cielęcia z kawiorem.*

Wziąć piękną pieczeń cielęcą, uszpikowawszy ją szynką, słoniną i lampredami, włożyć do rondla, którego dno powinno bydź wyłożone słoniną w plastry pokrajaną, oraz włoszczyzną; wlać do tego bulonu dobrego i nieco wina, wsypać korzeni, skórki cytrynowey, i gotować póki mięso nie będzie miękkie. Skoro się to wykona, wybiera się sztuka mięsa, kraje się i układa na blat; sos zaś od niey pozostały, należy przecedzić do rondelka, zebrać tłustość i dodać trzy łyżki kawioru wymoczonego, ćwierć funta suchego

bulonu, łyżkę młodego masła, tyleż soku cytrynowego. Przed wydaniem zagotować i zalać tym sztuka mięsa. Na garnitur używają się kartofle 16) odsmażone.

6. *Sztuka mięsa z serém i chlebem.*

Gdy sztuka mięsa z krzyżówki, lub mostku odgotowana będzie na miękko, pokrajać ją należy w zwyczayne części, (jakie się używają na jedną osobę). Usiekać drobno cebuli, i w maśle podsmażyć; przestudziwszy, należy wbić kilka jay z dodaniem nieco tartego pieprzu.— W tém macza się sztuka mięsa i tartym chlebem pszennym osypuje.— Tak przygotowana sztuka mięsa, układa się na blasie, która powinna bydź wysmarowana masłem. Przed samym wydaniem, stawi się do pieca, aby się zarumieniła. Wyjąwszy z onego układa się na blat i dodaje się sosu musztardowego, króren się robi następnie. Wziąć ćwierć funta cukru, dodawszy nieco

16) Biorą się kartofle, tressują się według upodobania i odsmażają się na miękko w fryturze, czyli tłustości; wydobywszy z oney, gdy ostygną, maczają się w jaja rozbite i osypują się tartym chlebem, przed wydaniem znowu się odsmażają na rumiano i tak przygotowane, służą do garnirowania sztuka mięsa.

wody, gotować go dopóki nie weźmie koloru rumianego, późniey się dodaje łyżkę masła młodego, suchego bulonu, nieco musztardy, szklankę wina, skoro się zagotuje, zdeymuje się z ognia i zalewa się tym sztuka mięsa.

7. *Sztuka mięsa kotletowa.*

Sztuka mięsa na rożnie, lub w piecu upieczona na rumiano, kładnie się do rondla, do którego na spod należy włożyć włoszczyzny i słoniny świeżey w plastry pokrajaney. Wlać do niey bulonu, nieco octu, butelkę wina; wsypać kilka gwozdzików, skórki cytrynowey, niech się w tym gotuje na małym ogniu, dopóki sztuka mięsa nie będzie miękką; późniey się wybiera z sosu, kraja się z kośćmi kotletowemi, układa się na blat i przekłada się chrzanem 17), sos zaś należy przecedzić, zebrać z niego tłustość, wsypać kwaterkę kaparu, zagotowawszy zalać sztuka mięsa.

8. *Sztuka mięsa rost biw.*

Sztuka mięsa ta robi się z polendwicy

---

17) Rozpuściwszy dobrze funt masła, wrzucić należy tartego chrzanu i dobrze w nim zasmażyć, dodać kawałek suchego bulonu. Taż sama sztuka mięsa, może się przekładać serdelowym masłem, lub kartoflami w mieyscu chrzanu.

dobrego wołu; która powinna bydź wyżyłowana i na kilka godzin zamarynowana 18). Tak przygotowana, gdy się opiecze przez pół na rożnie, zdeymuje się i składa się do naczynia, polewając bulonem; skoro zaś ostygnie, kraje się w takie części, jakie się zwykły dawać na jedną osobę. Zmaczawszy w rozpuszczonym maśle, układa się na ruszt, któren przed wydaniem, stawi się na rozpalone węgle, aby się dobrze z obu stron opiekła. Na garnitur do takowego sztuka mięsa używa się kartofla, ktora powinna bydź w bulonie bez łuski ugotowana i przed ogniem polewana masłem, póki nie weźmie koloru rumianego, tak przygotowaną kartoflą, okłada się sztuka mięsa, do czego należy dodać sos, któren ściekał z polendwicy, gdy była na rożnie.

9. *Sztuka mięsa serdelowym smakiem.*

Uszpikowawszy polendwicę słoniną, posypuje się korzeniami, cebulą w talerzyki pokrajaną i obwija się papierem, (któren po-

---

18) Marynuje się następnie; posoliwszy, należy posypać niektóremi korzeniami, cebulą w talerzyki pokrajaną, bobkowym liściem, cytrynową skórką, niech tak poleży godzin kilka.

winien bydź masłem wyszmarowany) tak przygotowaną w kłada się na rożen i uważać należy, aby była gotową przed samym wydaniem do stołu. Jeżeliby nie było serdeli, w ówczas do dwóch polendwic, należy wziąć trzy śledzi holenderskie, wymoczywszy one, utłuc z funtem masła świeżego i przetrzeć na sito, aby kosteczki nie przeszły. Narznąwszy polendwice nakładać tém serdelowém masłem; potrzeba mieć przygotowany sos, któren przed samym wydaniem, należy zagotować i zalać nim sztuka mięsa, do którego dla smaku, dodać można cytryny i jakikolwiek garnitur.

10. *Sztuka mięsa z Daniela, Jelenia, lub Łosia.*

Wziąć polendwicę wierzchnią, lub spodnią z daniela, jelenia, lub łosia, uszpikowawszy ją słoniną i szynką, potrzeba na niejakiś czas zamarynować w occie zagotowanym, do którego dodaje się nieco bobkowego liścia, trochę korzeni i estragonu; należy wiedzieć, że się kładnie w ówczas do octu, gdy już on ostygnie.— W kilka godzin wydobywa się z octu i wyciska się na serwecie wilgoć; zawinąwszy w papier masłem wyszmarowany, bierze się na rożen i polewając (z uwagą, aby się

papier niezapalił) upieka— Późniey kładnie się do rondla, dodawszy cebuli, cytryny w talerzyki pokrajaney, kawałek bulonu, nieco gwozdzikow, trochę włoszczyzny, butelkę wina czerwonego, szklankę oliwy de prévence, kwaterkę dobrego octu, należy gotować, póki się niewysadzi; gdy się to wykona, wyimuje się mięso z rondla, kraje się w zwyczayne części i układa się na półmisek. Esencya ta przecedza się, dodawszy do niey funt trufli i nieco sosu, zagotowywa się i zalewa sztuka mięsa.

11. *Sztuka mięsa z uda sarny, lub daniela z kapustą czerwoną.*

Udziec uszpikowany i wymoczony w occie, gdy się opiecze na rożnie, kładnie się do rondla, do którego na spod podkłada się włoszczyzny, słoniny i nieco korzeni, wlewa się kwaterka octu, bulonu dobrego, niech się gotuje, póki mięso nie będzie miękkie. Późniey się wyimuje, kładzie się na blat, narzyna się i przed wydaniem okłada się kapustą czerwoną, która powinna bydź następnie przygotowana. Rozpuściwszy funt masła młodego w rondlu, włożyć do niego dwie kwarty drobno szatkowaney kapusty czerwoney, do-

dać należy kawałek cukru, gwozdzików suchego bulonu; przykrywszy szczelnie, stawi się na ogniu, gdy się stanie miękką, dodaje się pół butelki czerwonego wina: z tém niech się wygotuje— Sos zaś pozostały od mięsa przecedziwszy należy dobrze wygotować i nim polać sztuka mięsa.

12. *Sztuka mięsa włoska z pieczeni baraniey.*

Wziąć naywybornieyszą pieczeń baranią, należy ją wymoczyć, zdiąwszy zewnętrzną plewę, potrzeba uszpikować wewnątrz andywią i usolić. Zagniotłszy ciasto dość twarde z żytniey mąki, należy zaparzyć i rozwałkować na pół cala grubini; wyszmarowawszy go dobrze masłem, włożyć cebuli w talerzyki pokrajaney, bobkowego liścia i nieco gwozdzików; do tak przygotowanego ciasta, wkłada się wyżey przygotowana pieczeń i zawinowszy ją, oblewa się ciasto tłustością, wkłada się do gorącego pieca na godzin trzy. Przed wydaniem, wywinąwszy pieczeń z ciasta, narzyna się w części, okłada się odsmażonym chlebem żytnim w kształcie korków od butelki i zalewa się sosem. Na garnitur, używa się salcefia odsmażona w klarze.

13. *Sztuka mięsa z Zubra.*

Gdyby kiedy wypadło komu od tego zwierzęcia używać mięso, które jest naywybornieysze i smakiem przewyższające, wszystkie inne mięsa zwierząt; w takiém zdarzeniu powinien następującym sposobem postąpić. Bierze się mocny ocet, przegotowywa się w pobielanym naczyniu, do którego należy dodać nieco majeranu, tymianu, liścia bobkowego, gwozdzikow, czosnku z parę ząbków; przestudziwszy, nalewa się tém mięso; które powinno bydź złożone w naczyniu glinianém, lub dębowém: gdy się w tym zamarynuje, wyciska się wilgoć na płótnie i nieco wędzi. Późniey szpikuje się szynką i słoniną; skoro się nieco opiecze, kładnie się do rondla, do czego dodać należy nieco włoszczyzny, korzeni, oraz butelkę wina czerwonego, trochę octu, bulonu, cytrynę w talerzyki pokrajaną, w tém niech się ta sztuka mięsa gotuje na miernym ogniu, póki nie będzie miękką. Przed wydaniem, układa się na blat; bulon zaś w którym się ta sztuka mięsa gotowała, przecedzić należy przez sito, zebrać tłustość, dodać do niego trufli, i nieco sosu; zagotowawszy zalać tym sztuka mięsa; około której, układają się rozmaite garnitury.

14. *Sztuka mięsa rost bratyl angielska.*

Wziąwszy mięsa wołowego od części kotletowey, nazwaney polendwicą kotletową; należy ją na dni parę zamarynować 19), gdy się to wykona, wysmarowawszy dobrze papier masłem, należy ją w niego uwinąć i piec polewając papier tłustością. Skoro się na pół upiecze, w ówczas odeymuje się papier i polewa się masłem, które powinno bydź uprzednio rozpuszczone z suchym bulonem, i cytrynowym sokiem. Gdy się zupełnie upiecze, natychmiast należy dawać do stołu. Zalawszy tém masłem, które się uprzednio przygotowało dla polewania, gdy się sztuka mięsa piekła. Do tego sztuka mięsa, daje się na osóbnym talerzu serdelowe masło, na drugim kartofle, które gdy będą oczyszczone i odgotowane w białym bulonie, wrzucają się do wrzącey oliwy, w którey powinna bydź zielona trybulka, lub pietruszka, oraz nieco soku cytrynowego, w tym gdy się zagotują, wyimują się i dają do sztuka mięsa na osóbnym

---

19) Marynuje się następnym sposobem: włożywszy mięso do naczynia glinianego, należy posolić, obłożyć na około cebulą w talerzyki pokrajaną, bobkowym liściem, cytryną w talerzyki krajaną, oblać oliwą i niech tak pobędzie pieczeń dni ze dwa.

talerzu. Oliwy, w którey się kartofla będzie gotowała nie więcey bydź powinno nad kwaterkę.

15. *Sztuka mięsa rumiana z jarzynami różnemi.*

Wziąwszy mięsa wołowego funtow dwanaście, opiekłszy go nieco na rożnie, kładnie się do rondla, do czego dodawszy włoszczyzny, nieco korzeni, kilka cebul, wlać dobrego bulonu, białego wina i trochę octu, wszystko to niech się gotuje, póki nie będzie mięso miękkie. W drugi zaś rondelek bierze się rozmaita tressowana jarzyna, prócz buraków i pasternaków, należy ją odgotować w wodzie, gdy się to wykona, odcedza się woda i nalewa się sosem, w którym się sztuka mięsa gotowała, w nim gdy się dobrze jarzyna ugotuje, okłada się sztuka mięsa i daje się do stołu.

16. *Sztuka mięsa rumiana.*

Wziąwszy kawał mięsa od funtow dwónastu, z części mostkowey, lub krzyżówki; włożyć ją do rondla, do którego należy dodać włoszczyzny i nieco korzeni, wlewa się wody i gotuje się, póki mięso nie będzie mięk-

kie. Późniey się bierze pół funta masła, które skoro się rozpuści, sypie się do niego łyżek trzy pszenney mąki i to rozmięszawszy, należy nieco podsmażyć; późniey dodać półkwarty śmietany i rozprowadzić bulonem, w którym się gotowało mięso, mięszając, gdy się zagotuje, należy dodać ośm żółtkow. Skoro ten sos będzie już gotowy, w ówczas należy wziąć wyżey przygotowane mięso, pokrajać w części, układać na półmisek, razem z rydzami, a polawszy tym sosem, stawi się półmisek przed wydaniem na półgodziny do pieca, aby się sztuka mięsa zarumieniła.

17. *Sztuka mięsa biała z jarzynami.*

Wziąć mięsa wołowego z części mostkowey, lub krzyżówki które bydź powinno tłuste, włożyć do rondla, do czego dodawszy włoszczyzny, nieco korzeni, nalać wodą, i należy ugotować na miękko. W drugim zaś rondelku, należy odgotować w wodzie tressowaney jarzyny jako to: galarepy, marchwi, rzepy i kapusty, zcedziwszy z tego wodę, dodaje się kila cebulek i kartofli. Późniey się bierze ćwierć funta masła, dodaje się łyżkę stołową mąki pszenney, rozprowadziwszy to bulonem, w którém się gotowało mięso, należy zagotować i wlać do jarzyny,

która gdy się zupełnie z nią ugotuje, na wydaniu okłada się sztuka mięsa 20).

18. *Kotlety z mięsa wołowego.*

Wziąć mięsa wołowego, pokrajawszy go z kośćmi, jak się zwykle kraje na kotlety, odbić nie siekając i posolić, dodawszy nieco pieprzu. Późniey należy każdy kotlet maczać w mące i odsmażyć na rumiano w wrzącey tłustości na obie strony. Wybrawszy z oney, kładą się do rondelka, do którego leje się pół butelki wina i nieco dobrego bulonu; włożyć cytryn dwie w talerzyki pokrajane, niech się w tym gotuje na miękko. Wydając na blat, polewa się tymże sosem, i okłada się w około cebulą; którą tak przygotować należy: kładnie się opłókana do rondelka, gdy się zagotuje w wodzie, wyimuje się i obiera z łuski, kładnie się raz powtórny do rondelka, nalewa się rumianym klarownym bulonem z dodaniem nieco masła, i niech się gotuje póki nie będzie zupełnie miękką.

---

20) Do tey sztuka mięsa w mieyscu tych jarzyn, można użyć grochu, lub fasoli, to tylko wiedzieć potrzeba, że tak groch, jako też fasole, wprzód należy w wodzie odgotować, a potym w bulonie.

19. *Sztuka mięsa bigosowa.*

Zrobiwszy z mięsa wołowego kotlety usiekane zwyczaynym sposobem, należy ułożyć na blachę pod które podkłada się słoniny w plastry pokrajaney (a to dla tego, aby się kotlety nie przypaliły), oraz cebuli w talerzyki pokrajaney, około każdego kotleta układa się farsz, na wierzch zaś onego nakłada się kapusty kwaśney, która powinna bydź ugotowana. Z tym stawi się do pieca; skoro kapusta weźmie kolor rumiany, wyimuje się i układa się na półmisek; bulon zaś, któren się będzie znaydował na blasie, przecedza się i zalewają się nim kotlety.

20. *Sztuka mięsa z wieprzowych kotletów.*

Zrobiwszy kotlety usiekane z części wieprzowey, należy nieco posolić i posypać pieprzem. Wziąć trochę masła, w którém: gdy się usmaży drobno usiekana cebula, należy ostudzić, i wbić kilka jay, które dobrze razem rozmięszać potrzeba z cebulą; w tém maczać każdy kotlet i osypywać chlebem pszennym miałko utartym; tak przygotowane układają się na blachę, która powinna bydź wyszmarowana masłem. Przed wydaniem

na kwadrans, należy wstawić do gorącego pieca. A gdy się układają na blat, należy okładać na około chrzanem skrobanym i zalać do środka sosem musztardowym.

21. *Sztuka mięsa biwsztyk z polendwicy.*

Wziąć parę polendwic wołowych, wyżyłowawszy, (gdy będą nazbyt tłuste), należy łoy odjąć, lecz nie zupełnie, późniey się krają na cząstki, których grubość powinna bydź na cal; ubiwszy tasakiem, solą się, posypując nieco pieprzem i zalewają się oliwą z cytrynowym sokiem. Powinny tak przez kilka godzin poleżeć, (a to dla tego, aby skruszały), przed wydaniem układają się na ruszt, któren natychmiast stawi się na rozpalone węgle, (a to dla tego, aby oliwa nie ściekała), gdy się opieką na obie strony, układają się na blat i okładają się chrzanem skrobanym; na wierzch zaś dodaje się garnitur z kartofli następnym sposobem przygotowany: należy odsmażyć na rumiano w tłustości, późniey się kładnie do mocnego bulonu, do którego dodać należy kawałek masła i soku cytrynowego; w tym zagotowawszy kartoflę, zalewa się sztuka mięsa.

22. *Sztuka mięsa z cielęciny z makaronem.*

Zrobiwszy z pieczeni cielącey, tyle zrazow dużych, ile będzie osob, gdy się posolą i nieco osypią pieprzem, układają się na blasie, która powinna bydź uprzednio masłem wyszmarowana. Należy odgotować włoski makaron, skoro się odcędzi, kładnie się do roztopionego masła, do czego dodać należy nieco szynki drobno pokrajaney, trochę tartego séra, kilka jay, wymięszawszy to, nakłada się na zrazy, osypuje się sérem, i stawi się na kwadrans przed wydaniem do gorącego pieca. Gdy się upiecze, układa się na blat, polewa się mocnym bulonem, do którego należy włożyć kawał masła i wlać nieco soku cytrynowego.

23. *Sztuka mięsa w kartoflach wielkich.*

Wziąć kawał mięsa wołowego z części mostkowey, gdy się ugotuje dobrze w wodzie z dodaniem włoszczyzny i nieco korzeni; biorą się jak naywiększe kartofle, obrawszy, je przekraja się każda na pół, wybrawszy z nich środki, odsmażają się w tłustości. Późniey należy wziąć do rondelka pół funta masła, rozpuściwszy go wsypać 3 łyżki mąki,

gdy się mięszając zasmaży, wlewa się śmietany kwart dwie, kładnie się kawałek bulonu; skoro się to zagotuje, dodaje się w ówczas kilka żółtków. Tak przygotowanym sosem szmarują się wewnątrz kartofle i nakładają się przygotowanym sztuka mięsem. Osypawszy serém holenderskim, układają się na blachę, która powinna bydź wyszmarowana masłem i na kwadrans przed wydaniem do stołu, stawi się do pieca, aby się kartofle zarumieniły. Wyjąwszy układają się na blat i oblewają się sosem pod nazwiskiem glas, któren się robi z mocnego bulonu, masła, soku cytrynowego i kaparu.

24. Sztuka mięsa z romem.

Bierze się krzyżówka, lub część mostkowa, kładnie się do rondla, do którego na spod należy włożyć włoszczyzny, z funt słoniny w plastry pokrajaney i kawałek cynamonu; wlać bulonu i szklankę wina białego, niech się to gotuje, póki nie będzie mięso miękkie. Gdy się ugotuje, odcedza się bulon, zebrawszy z niego tłustość, dodać należy sosu, któren powinien bydź zrobiony z masła, mąki, bulonu, z dodaniem nieco soku wiśniowego. Przed wydaniem, należy zagotować i dodać pół szklanki romu, i tym zalewa się sztuka mięsa, która

będzie na blacie ułożona; na garnitur używają się kartofle odsmażone, jakośmy wyżey opisali, lub oliwki.

25. *Sztuka mięsa z ozoru z musztardowym sosem.*

Wziąć dwa świeże ozory, odgotować w bulonie białym na miękko; gdy przestygną, należy pokrajać w części grube, jak na sztuka mięsa. Usmażyć cebuli siekaney z masłem, w tém należy maczać sztuka mięsa i na ruszt układać, któren powinien bydź masłem szmarowany. Przed wydaniem stawi się na gorące węgle, aby się zarumieniła obracając je na obie strony; późniey się układa na blat, przekłada się tartym chrzanem, któren się zasmaża w maśle i bulonie. Można także te sztuka mięsa przekładać masłem serdelowém, i zalewać sosem, któren powinien bydź zrobiony z bulonu mocnego, masła i soku cytrynowego 21).

26. *Sztuka mięsa z części zrazowey.*

(*Proporcya np. na osob 12*). Wziąć mię-

21) Sztuka mięsa zaś z ozorów wędzonych, daje się przy innych sztuka mięsach tam zwłaszcza, gdzie się razem dwa, lub trzy sztuka mięsa na jednym blacie dają.

sa wołowego z części zrazowey funtow sześć, zrobić z niego cienkich zrazikow nie siekając; należy mieć do nich przygotowaney z kwartę rozmaitey włoszczyzny, która powinna bydź drobno uszatkowana, oraz farsz z mięsa wołowego. Bierze się rondel wyszmarowawszy dno i boki jego masłem, układają się w nim jeden po drugim, zrazy dobrze farszem wyszmarowane, dopóki się całe dno nie wyłoży, gdy się to wykona, posypuje się w ówczas włoszczyzną i nieco pieprzem angielskim, późniey się znowu układa rząd zrazow farszem wyszmarowanych, posypuje się włoszczyzną i to się dopóty powtarza, póki nie będzie cały rondelek napełniony; skoro się to uskuteczni, wlewa się trochę wina, stawi się rondelek na małym ogniu, zakrywa się pokrywą i tak niech się gotują zrazy, póki nie będą miękkiemi, podlewać należy często po trosze winem i dobrym bulonem, a to dla tego, aby się nieprzypaliły. Na wydaniu wywracają się z rondelka na blat razem z sosem.

27. Sztuka mięsa Huzarska.

Bierze się polendwica, lub zrazówka wołowa, opieka się na rożnie polewając masłem. Potrzeba mieć przygotowanych kil-

kanaście cebul drobno usiekanych, wycisnąwszy je na płótnie, dodać nieco chleba tartego, funt młodego masła, kilka żółtkow i trochę tartego pieprzu. Gdy się to wszystko dobrze wymięsza; w ówczas nakraiwa się wyżey odpieczona polendwica, nakłada się tą cebulą; kładnie się do rondla, podlewa się nieco rumianym bulonem, stawi się do pieca, i tam niech się pod pokrywą zwolna gotuje, póki nie będzie miękka. Późniey się wyimuje i wydaje z tymże sosem na blat.

28. Sztuka mięsa kotletowa z rusztu.

Zrobiwszy cienkie kotlety z mięsa wołowego razem z kośćmi, (które powinno bydź dobre i tłuste), układają się na pokrywę, przesypując trochę solą i pieprzem, oraz cebulą i cytryną w talerzyki pokrajaną i polawszy nieco oliwą, niech to postoi dni dwa w zimnym mieyscu, aby kotlety stały się kruchemi. Przed samym wydaniem, kładną się na ruszt, któren stawi się na rozpalone węgle, opiekają się na rumiano przewracając na obie strony. Należy mieć baczność: iż skoro się tylko opieką, aby na tychmiast dawano do stołu, albowiem kotlety, gdy cokolwiek postoją, natychmiast stwardnieją; sos do nich

używa się z mocnego bulonu, cytryny i serdelowego masła.

29. *Sztuka mięsa z dzika.*

Wziąć część kotletową, lub mostkową z dzika zamarynować ją na dni parę w przegotowanym occie z korzeniami. Gdy się umarynuje, kładzie się do rondla, do którego kładnie się włoszczyzna i różne korzenie; podlawszy nieco bulonu i wina, w tym należy gotować, dopóki mięso nie będzie miękkie. Później się kraje na części, jak zwyczaynie do sztuka mięsa i układa się na blat. Bulon zaś przecedziwszy, dodaje się soku wiśniowego; zalawszy tym sztuka mięsa, osypuje się chlebem żytnim miałko tartym, oraz cukrem z cynamonem, i przed wydaniem na godzinę stawi się z blatem do pieca, aby się sztuka mięsa zarumieniła.

ROZDZIAŁ IV.

ROŻNE SPOSOBY GOTOWANIA RYB.

1. *Szczupak obwędzony w beczce z rzepą, lub galarepą.*

Wziąć szczupaka, obrać go z łuski, gdy się nieco posoli, należy wytarć serwetą, pokrajać w stosowne kawałki, (czyli jak pospolicie zowią w dzwona) i w beczce powiesić na szpagacie. Rozniecić ogień z olchowych trocin, do których dodawszy jałowcu, rozmarynu, bobkowego liścia, przewrócić beczkę i na tym postawić, niech się nad tym dymem szczupak obwędzi, przez dwie, lub trzy godziny. Potym wziąć młodey galarepy, lub rzepy, pokrajać ją takiey wielkości i grubini, jak jest Rossyiska moneta, pod nazwiskiem rubel, tak przygotowana, nalewa się wodą i nieco się gotuje, późniey kłanie się przygotowany szczupak, oraz funt masła, które powinno bydź uprzednio rozpuszczone i z pszenną mąką rozmięszane. Wszystko

to należy gotować, póki ryba nie będzie zupełnie miękką. Tak przygotowana, wyimuje się i daje do stołu.

2. *Szczupak szpikowany.*

Wziąć świeżego szczupaka, nieco posolić i uszpikować marynowaną fasolą, szynką, pietruszką i skórką cytrynową, do środka zaś nakłada się farszu białego z ryb, do którego dodać można szampionow i korniszonow; chcąc zaś, gdyby farsz był zielony, należy dodać szpinaku. Wyszmarować dobrze serwetę masłem, uwinąwszy w nią szczupaka, włożyć do wanienki, w którey powinien bydź korbulon zgotowany z włoszczyzny, nieco korzeni, octu i wody. W tym niech się gotuje przez pół godziny. Późniey wcałku kładnie się na blat i zalewa się sosem mięsnym; dodaje się do niego cytryn pokrajanych ze trzy i szampionow, lub jakichkolwiek marynat, można nieco i masła serdelowego.

3. *Szczupak w burakowym rosole.*

Wziąć świeżego szczupaka, pokrajać w zwyczayne dzwona, posoliwszy należy nieco przemyć, i tak przygotowany, kładnie się do rondla, posypuje się kminem i nalewa

się burakowym czysto-przecedzonym rosołem, któren uprzednio powinien bydź przegotowany z włoszczyzną, różnemi korzeniami, i utartym ćwikłowym burakiem. Stawi się rondel z rybą na mocnym ogniu i gotuje się pod pokrywą; po niejakim czasie dodaje się funt młodego masła zarobionego z pszenną mąką, którey powinno bydź trzy łyżki stołowe, można zamiast masła rozrobić szklankę oliwy z mąką. Niech się gotuje, dopóki sos cokolwiek nie będzie zawiesistym. Gdy się to wykona, wykłada się ryba na blat i wydaje się do stołu.

4. *Szczupak z chrzanem.*

Ułożyć dzwona świeżego szczupaka nieco posolonego do rondla, bulon zgotowany, z włoszczyzny, wody, i korzeni, przecedzić na niego; dodać pół butelki octu i gotować go raptem pod pokrywą tak, aby się dobrze bulon wygotował. Skoro się to wykona wyimuje się szczupak, kładnie się na blat i zalewa się sosem; (któren się robi następującym sposobem: bierze się funt masła, łyżkę stołową pszenney mąki, półkwarty chrzanu, wymięszawszy to dobrze, dodaje się kwartę kwaśney śmietany, półkwarty bulonu, w którym się szczupak gotował, wszystko to mię-

szając, zagotowawszy dodać nieco zieloney pietruszki drobno usiekaney; tak przygotowanym sosem, zalewa się szczupak.

5. *Szczupak z łuską do chrzanu.*

Wziąć żywego szczupaka rozpłatać go na pół, pokrajać w zwyczayne dzwona i dobrze posolić gorącą solą prażoną na patelni; skoro się szczupak usoli, spuszcza się do wrzącey wody i ugotowawszy, układa się na blat, dodawszy doń chrzanu tartego, wydaje się do stołu. Można go dawać gorąco, lub na zimno.

6. *Szczupak, lub Sądak z chrzanem słodkawy.*

Wziąć szczupaka lub sądaka, oczyściwszy go, kroi się w zwyczayne części i gdy się nieco posoli, należy wypłukać i wyczyścić serwetą. Bierze się półtora funta młodego masła, trzy ćwierci funta chrzanu tartego, ćwierć funta cukru, to razem, gdy się dobrze rozmięsza, wykłada się dno od pokrywy, na które kładnie się przygotowany szczupak, lub sądak, i tymże chrzanem na wierzch się nakłada, wyciska się także nań ze cztéry cytryn; przykrywszy szczelnie, stawi się na półgodziny do gorącego pieca.

7. *Szczupak, lub Sądak z rusztu.*

Gdy się szczupak, lub sądak oczyści i nieco usoli, kraje się na części zwyczayne, wyimują się z nich zupełnie koście i wyciera się ryba serwetą, aby nie było przy niey wilgoci. Bierze się funt masła, dodawszy do niego nieco usiekaney cebuli, smaży się dopóki cebula nie będzie miękką; skoro ostygnie masło, wbija się do niego dwa jaja, w tém należy maczać przygotowaną rybę, obsypywać tartym chlebem pszennym, ułożywszy na ruszt (przed wydaniem) opiec z obu stron na rumiano. Do niey użyć można sosu musztardowego.

8. *Szczupak Filé.*

Skoro się szczupak oczyści i nieco usoli, wybierają się z niego kości, tak przygotowany, gdy usieka się drobno, dodać należy funt masła, trzy białek, nieco kwiatu muszkatowego, utłuc dobrze w mozdzierzu; z tey massy robią się zrazy grube na pół cala i układają się na szyroką pokrywę, która powinna bydź dobrze wyszmarowana masłem, posypuje się drobno usiekaną zieloną pietruszką, oraz należy na wierzch ułożyć cytryn drobno w talerzyki pokrajanych; przykrywszy

papierem masłem wyszmarowanym, oraz szczelną pokrywą, stawi się do gorącego pieca na pół kwadransa. Wyjąwszy z onego układą się na blat i zalewa się jakimkolwiek sosem.

9. *Szczupak w Auszpiku.*

Szczupak, gdy się oczyści, nieco posoli, uwija się w serwetę i kładnie się do wanienki, do którey wlawszy korbulonu 22), stawi się na ogniu, skoro się ugotuje należy odstawić, i niech szczupak w tym sosie będzie, póki nie ostygnie; późniey się wyimuje, wiwija się z serwety i kładnie się na blat. Wziąć dwie kwarty auszpiku, półkwarty oliwy, to się bije miotełką w zimnym mieyscu dopóki nie zbieleje; tym oblewa się przygotowanego szczupaka i garniruje się różnemi marynatami, oraz szyikami rakowemi i czystym zaziębionym auszpikiem.

10. *Szczupak na szaro, ktoren się naybardziey zwykł dawać pod czas kucyi.*

Bierze się szczupak dość znaczney wielkości, oczyściwszy go dobrze, kraje się w zwy-

---

22) Korbulon jest to gotowana woda z octem. włoszczyzną i korzeniami.

czayne dzwona i nieco się soli. Skoro się to uskuteczni, przemywszy, układają się dzwona do rondla, które mogą bydź faszerowane, jeżeliby kto tego życzył wlawszy do niego dwie butelki wina białego, butelkę octu winnego, półkwarty dobrey oliwy, włoszczyzny ugotowaney w wodzie, włożyć ze trzy cytryny w talerzyki pokrajane, lub limonow, funt rodzenek, funt oliwkow. Wszystko to stawi się pod pokrywą na mocnym ogniu; skoro się szczupak ugotuje, wyimuje się na blat, do bulonu dodawszy pół funta cukru i kwartę gąszczu 23), gotuje się póki nie będzie zawiesistym i tym się polewa szczupak.

11. *Szczupak na żółto.*

Wziąwszy szczupaka znaczney wielkości, skoro się oczyści i pokraje w zwyczayne dzwony, należy nieco posolić; uskuteczniwszy to, układają się dzwona do rondla, (któ-

---

23) Pokrajawszy dwa funty żytniego chleba samego miękisza, trzy marchwi, dziesięć winnych jabłek; dodawszy do tego trochę tłóczonego cynamonu, nieco gwozdzikow, włożyć do rondelka i nalać wodą; skoro się ugotuje, przeciera się przez gęste sito, i to się nazywa gąszczem.

re, jeśli się komu podoba, mogą bydź faszerowane), wlać dwie butelki wina, butelkę octu, włoszczyzny tressowaney, (która powinna bydź uprzednio ugotowana), włożyć funt oliwek, tyleż rodzynek dużych, trzy limony pokrajane. Stawi się to pod pokrywą na mocny ogień; gdy się ugotuje, wyimuje się szczupak na blat. Bierze się do rondelka szklankę oliwy, pół funta cukru i kwaterkę pszenney mąki, łot szafranu miałko utartego; skoro się to dobrze rozmięsza, rozprowadza się w ówczas bulonem, odgotowanego szczupaka i gotuje się mięszając, póki nie stanie zawiesisty; tym się sosem zalewa szczupak, oliwki zaś i rodzenki na około się niego układają, zamiast garnituru.

12. *Szczupak pieczony z rakowym sosem.*

Skoro się szczupak oczyści i nieco posoli, nie należy go krajać w dzwona, lecz się tylko z obu stron narzyna i w te narznięcia kładnie się farsz rybny; obłożywszy słoniną krajaną w plastry kładnie się na blachę, która powinna bydź wyłożona słoniną i włoszczyzną; polawszy nieco winem, stawi się do gorącego pieca. Gdy się upiecze, wykłada się na blat, (bez słoniny) i zalewa się rakowym sosem, w którym powin-

ny bydź szampiony, cytryna w talerzyki pokrajana i rakowe szyiki.

Uwaga! Chcąc, żeby szczupak był białym, łupkim i wybornieyszego smaku, należy go skoro się złowi, wpuścić na pół godziny do wanienki napełnioney wodą, która powinna bydź dobrze nasycona solą. Wyjąwszy go z wanienki, natychmiast bierze się do zwyczaynego użycia.

13. *Karasie po Węgiersku.*

Odsmażywszy świeże karasie podobnym sposobem, jak się zwyczaynie, każda ryba smaży; włożyć do rondla i przed samym wydaniem zalawszy sosem, nieco zagotować i wydawać jak nayrychley: albowiem jeśli długo będą zostawały w sosie rozmiękną. Sos zaś do nich przygotować należy następującym sposobem. Bierze się do rondelka pół funta cukru, wlawszy, szklankę wody, gotuje się na miernym ogniu, póki się dobrze nie zarumieni. Skoro się to uskuteczni, w ówczas należy wlać kwaterkę oliwy, wsypać dwie stołowe łyżki pszenney mąki i trzymać na miernym ogniu mięszając, dopóki się mąka nie zarumieni; późniey należy rozrobić winem czerwoném, którego powinno bydź butelka; dodać szklankę soku wiśniowego,

kawałek cynamonu, trochę skórki cytrynowey, nieco gwozdzików, i bulonu (któren powinien bydź zlany z włoszczyzny tressowaney). Przegotowawszy to razem, należy przecedzić i nalać na rybę odsmażoną, do czego dodać należy cytryn parę w talerzyki pokrajaney, rodzynek drobnych i odgotowaney tressowaney włoszczyzny. Wszystko to zagotowawszy, należy się starać, aby nayśpiesznieу wydać rybę do stołu.

14. *Karp z łuską.*

Wziąć żywego karpia, rozpłatawszy go z łuską, pokrajać na części i razem ze krwią ułożywszy do rondla, należy nieco posolić i trochę posypać gwozdzikami tłuczonemi, oraz cynamonem. Gdy się to wykona, leje się dwie butelki czerwonego wina, szklankę oliwy, tyleż octu, trochę uprzednio odgotowaney włoszczyzny, razem z tymże bulonem; włożyć ćwierć funta cukru, tyleż suchego bulonu, trzy cytryny w talerzyki pokrajane. Przed wydaniem stawi się to pod pokrywą na silnym ogniu, i gotować należy dopóki się sos przy rybie będący dobrze nie wygotuje; tak przygotowany karp, wydaje się do stołu.

15. *Szterla, ryba ta w guście Rossyi-skim jest naywybornieysza.*

Bierze się świeża szterla, kładnie się do jakiegokolwiek naczynia, w którém się oparza, a to dla tego, aby łacniey oskrobać z niey ostrą łuskę; późniey się nieco soli, i szpikuje pietruszką, cytrynową skórką i szynką. Tak przygotowana, kładnie się w całku do miedzianey wanienki, do którey wlewa się, uprzednio zgotowana tressowana różna włoszczyzna, butelkę szampańskiego wina, kwartę rosołu ogórkowego, szklankę oliwy, de prévence, oraz kładną się ogórki kwaszone, które powinne bydź obrane i w talerzyki pokrajane, także trzy cytryny podobnież pokrajane i ćwierć funta bulonu suchego. To wszystko należy pod pokrywą na mocnym ogniu gotować, póki się sos dobrze nie wygotuje i wydać ją w całku na blat, oblewając tym sosem; do którego należy dodać szampionow, lub trufli; oraz utartey na tarce muszkatowey gałki. Na garnitur do tey ryby służą karczochy i knele.

16. *Okunie z jajami.*

Włożywszy do rondelka włoszczyzny, nieco w całku angielskiego pieprzu, wlać półkwar-

ty octu i wody; gdy się włoszczyzna nieco ugotuje, włożyć okunie, które powinne bydź uprzednio nieco posolone, i gotować pod pokrywą na mocnym ogniu, póki sos nie będzie zawiesistym. Skoro się to wykona, układają się na blat, polewając przecedzonym sosem, osypują się jajami usiekanemi i zieloną pietruszką, poczém polawszy dobrze zarumienionym masłem (z pszenną tartą bułką) wydać do stołu.

Podobnymże sposobem, daje się i sądak, tylko do sosu, przy wydaniu na blat, dodać należy nieco musztardy.

17. *Karp, albo Wierozub, lub Leszcz sadzony.*

Wziąć Karpia, Wierozuba, lub Leszcza; skoro się łuska oskrobie, przemywa się, kraje w zwyczayne dzwony i soli; późniey się przemywa i układa się w rondel, do którego leje się uprzednio zgotowana tressowana włoszczyzna, dwie butelki czerwonego wina, butelkę octu; kładnie się funt rodzynek, funt oliwkow z kostek wybranych, ćwierć funta kaparow, kilka cytryn w talerzyki pokrajanych i kawałek cynamonu. Wszystko to, skoro się ugotuje pod pokrywą na dużym ogniu, wybiera się ryba na blat. Bierze się

do rondelka funt cukru, zalewa się wodą i gotuje się, póki nieweźmie koloru rumianego; późniey się dodaje kwaterkę pszenney mąki; skoro się (mięszając) podrumieni, leje się szklankę wiśniowego soku i bulon od ryby; dodawszy nieco gwozdzikow, angielskiego pieprzu; należy gotować dopóki nie będzie sos zawiesisty; gdy się to wykona, przecedza się w ówczas przez sitko do garnituru, w którym się ryba gotowała. Zalawszy tym rybę będącą na blacie, wydać do stołu.

Można tę rybę dawać i na zimno.

18. Węgorz, lub Sądak w pasztecie z sosem.

Rozpuściwszy ćwierć funta młodego masła, dodaje się drobno usiekaney włoszczyzny i skórki cytrynowey; skoro się ta nieco podsmaży, kładnie się w ówczas pokrajany w dzwona węgorz, kilka cytryn w talerzyki pokrajaney; wlać pół butelki wina, posypać drobno utartą muszkatową gałką i pod pokrywą gotuje się na silnym ogniu. Skoro się ugotuje, układa się węgorz na półmisek, który powinien bydź wyłożony rybnym farszem, na rybę znowu się nakłada farsz, szampiony lub trufle; wszystko to pokrywszy francuzkim ciastem szmaruje się nieco roz-

bitém jajem, i przed wydaniem na godzinę stawi się do gorącego pieca; do bulonu zaś, w którym się węgorz gotował, dodać należy sosu mięsnego, serdelowego masła i soku cytrynowego; zagotowawszy, wydać do tey ryby na osóbney salaterce.

19. *Węgorz z rożna.*

Węgorz pokrajany wzwyczayne dzwona, wkłada się na żelazną szpilkę, tak aby każde dzwono ryby było przegrodzone podobneyże wielkości grzanką chleba pszennego; przywiązawszy szpilkę do rożna, obracać należy polewając masłem, póki się ryba na rumiano nie upiecze. Skoro się to wykona, wówczas zdeymuje się ryba razem z grzankami i układa się na półmisek; zalawszy mięsnym sosem z cytryną i kaparami, wydaje się do stołu.

20. *Węgorz z Auszpiku na zimno.*

Skoro węgorz będzie oczyszczony, pokrajany i nieco posolony, gotuje się w korbulonie; gdy przestygnie, wybiera się ryba i układa się na półmisek. Bierze się kwartę auszpiku i szklankę oliwy, bije się to miotełką; gdy weźmie kolor biały, w ówczas

polewa się każde dzwono ryby. Ogarnirowawszy węgorz szyikami rakowemi, oliwkami, korniszonami i auszpikiem klarownym zaziębionym wydać do stołu. Na osóbney salaterce, daje się do tego sos musztardowy.

21. *Węgorz wędzony z Rusztu.*

Pokrajawszy w zwyczayne dzwona wędzonego węgorza, pokropiwszy oliwą i posypawszy pieprzem, kładnie się na ruszt, którem przed wydaniem, stawi się na węgle i piecze się węgorz na rumiano na obie strony. Tym sposobem upieczony układa się na półmisek i polewa się sosem, któren się robi następującym sposobem: bierze się kwaterkę octu, nieco musztardy, łyżkę masła, kawałek cukru, wszystko to należy nieco zagotować.

22. *Sądak z Arakiem.*

Wziąwszy Sądaka, gdy się oczyści i nieco nasoli, należy uszpikować szynką i pietruszką. Tak przygotowany, zawinąwszy do serwety, (którą należy dobrze masłem wyszmarować), obwiązać i włożyć do wanienki, nalać bulonem, któren powinien bydź wygotowany z włoszczyzny, nieco octu i pieprzu.

Stawi się wanienka na mocnym ogniu i gotuje się z kwadrans. Później gdy się wydobędzie, wywija się sądak z serwety, kładnie się na blat i zalewa się sosem; któren się robi następnie. Leje się szklankę dobrego romu do rondelka, zapala się i w kilka minut wlewa się do niego szklankę oliwy, nieco sosu mięsnego, oraz dodają się szampiony i kilka cytryn w talerzyki pokrajane, wszystko to należy zagotować i tym oblawszy sądaka, wydać do stołu.

23. *Sielawa w papierze pieczona.*

Bierze się spora Sielawa, płata się przez grzbiet; wyjąwszy z niey kości patroszy się. Należy przygotować serdelowe masło, do którego dodawszy nieco rybiego farszu; nakładać nim do środka sielaw i składać, tak jakby były zupełnie całe; bierze się papier, szmaruje się dobrze masłem, położywszy na nim sielawę, osypuje się drobno usiekaną zieloną pietruszką, nieco pieprzem i zawinąwszy w nim sielawę, układa się na blachę, która podobnież powinna bydź dobrze wyszmarowana masłem i nieco posypana tartym chlebem. Przed wydaniem na kwadrans stawi się do pieca.

24. *Jeżgarze z Inbierem.*

Skoro się Jeżgarze dobrze oczyszczą, należy ich nieco posolić, potém się przemywają i układają się do rondla, przekładając włoszczyzną, (która powinna bydź odsmażona w maśle), tak ułożywszy na przemian, za każdym jeszcze razem, należy przesypać tartym chlebem i inbierem. Późniey się nalewa tyle piwa, aby zajęte były jeżgarze; zagotowawszy pod pokrywą; stawią się do gorącego pieca, skoro się ugotują, wykładają się na półmisek, zalawszy zarumienionym masłem z chlebem, wydają się do stołu.

25. *Czeczuga z tatarskim sosem na zimno.*

Bierze się czeczuga, zerznąwszy z niey grzbiet i kolce, oparza się w gorącey wodzie, i skoro się oskrobie, płócze się i soli; po niejakim czasie, kładnie się w całku do wanienki, nalewa się korbulonem i skoro się ugotuje, niech w tym korbulonie będzie, póki dobrze nie ostygnie. Późniey się wyimuje, kładnie się na blat i garniruje się klarownym drobno usiekanym auszpikiem, oraz rozmaitemi marynatami; można też polać auszpikiem żółtym; daje się do tey ryby sos ta-

tarski 24) na osóbney salaterce. Można tę rybę dawać i na gorąco, tylko w ówczas należy ją przed gotowaniem uszpikować pietruszką, cytrynową skórką, oraz truflami, lub szynką; uwinąwszy w serwetę masłem dobrze wyszmarowaną gotować. Skoro się ugotuje, kładnie się na blat i zalewa się gorącym sosem, do którego powinny bydź użyte stosowne garnitury.

26. *Wizina rumiana.*

Wizina kupuje się w połciach solona, podług więc potrzeby, kraje się w cząstki, a wymoczywszy dobrze, kładnie się do rondla, nalewa się wodą, dodawszy nieco włoszczyzny i korzeni, gotuje się przez pół godziny. Późniey się wyimuje, układa się na półmisek i zalewa się sosem, jaki się używał do karpia, tylko należy dodać nieco kaparow i trochę krajanych migdałow.

27. *Sądak z holenderskim sosem.*

Gdy się Sądak dobrze oskrobie z łuski,

24) Wziąć chrzanu tartego półkwarty, kwaterkę oliwy, pół funta cukru miałko utartego, półkwarty soku cytrynowego, rozmięszawszy to dobrze daje się do ryby, i to się nazywa sosem Tatarskim.

należy go przemyć, pokrajać w zwyczayne dzwona, (można też i w całku go gotować, tylko w ówczas należy go uszpikować), skoro się nieco posoli, gotuje się w wodzie, do którey dodać należy włoszczyzny i nieco kwiatu muszkatowego. Gdy się ugotuje, wykłada się na blat i zalewa się sosem, następującym; bierze się funt młodego masła, stołową łyżbę dobrey pszenney mąki, ośm żółtkow, wszystko to razem, skoro się dobrze wymięsza, dodać należy ćwierć funta kuparow, nieco soku cytrynowego, kwaterek trzy bulonu, w którym się sądak gotował i przed samym wydaniem mięszając zagotowawszy, zalać tym rybę.

28. Stokwisz po Kapucyńsku.

Bierze się kawał stokwiszu, kraje się w dzwona i moczy się w wodzie, razy kilka ją zmieniając; gdy się dobrze wymoczy, kładzie się do rondla, nalewa się czystą wodą, stawi się rondel na ogniu i dopóty się na nim trzyma, póki woda nie będzie gorącą, (należy uważać, aby się nie zagotowała), póżniey się wybiera na sito, aby woda z niego zciekła, i przesypawszy nieco tłuczooym kminem, układa się na półmisek przekładając włoszczyzną; zalewa się dobrze zarumienio-

nym chlebem z masłem, albo też oliwą; włoszczyzna zaś do niego przygotowywa się następnie: krają się salery, cebula, pietruszka w kostkę, tak przygotowana, kładnie się do rondelka, do którego należy włożyć funt masła, leje się nieco wody i to się pod pokrywą gotuje.

29. *Stokwisz z Biszamelem.*

Gdy stokwisz wyżey podanym sposobem będzie przygotowany, układa się na blat i przelawszy biszamelem, stawi się przed wydaniem na kwadrans do pieca. Biszamel powinien bydź przygotowany następującym sposobem: rozpuszcza się funt młodego masła, dodaje się nieco pietruszki, kwiatu muszkatowego, półkwarty pszenney mąki, wszystko to rozmięszawszy, gdy się nieco podsmaży, należy rozrobić półgarńcem słodkiey śmietanki i gotować mięszając, póki nie będzie biszamel gęsty. Po wierzchu tey ryby posypać należy cebulą w kostkę krajaną i na miernym ogniu w maśle dopóty smażoną, póki nie weźmie koloru rumianego.

30. *Stokwisz, lub Dorsz z galarepą.*

Podobnież jak i wyżey, skoro się stokwisz, tak przygotuje: iż można go użyć.

W ówczas bierze się funt młodego masła, rozpuściwszy go, dodaje się dwie łyżki stołowe pszenney mąki, kwartę w talerzyki pokrajaney galarepy, wlać tyleż wody; skoro się to na miernym ogniu pod pokrywą ugotuje: w ówczas wrzuca się przygotowany sztokwisz, gdy się zagotuje, wyimuje się i daje do stołu.

31. *Jesiotr po Polsku.*

Skoro się Jesiotr nieco posoli, gotuje się w rybnym bulonie, w niedostatku drobnych ryb, bierze się włoszczyzna, (jako to: salery, marchew, pietruszka, i nieco angielskiego pieprzu), wszystko to, skoro się ugotuje, odcedza się, leje się do rondla, kładzie się przygotowany Jesiotr i w tym, gdy się ugotuje, układa się na blat i zalewa się sosem, którén się robi następującym sposobem. Bierze się funt świeżego masła, kilka pszennych bułek samych środkow, które się maczają w słodkiém mleku, wycisnąwszy z nich mleko, kładą się do masła, z którém: gdy się dobrze rozmięszają, rozprowadzają się (mięszając na wolnym ogniu), bulonem w którym był Jesiotr gotowany, zalawszy tym rybę będącą na blacie, wydaje się do stołu.

32. *Jesiotr z rumianym sosem.*

Skoro się Jesiotr ugotuje wyżey opisanym sposobem, układa się na blat i zalewa się następującym sosem. Bierze się pół funta cukru, kładzie się do rondelka, leje się szklankę wody i gotuje się, póki cukier nie weźmie koloru rumianego, późniey się leje szklankę oliwy, lub pół funta masła, sypie się trzy łyżki stołowe pszenney mąki i mięsza się na ogniu, dopóki nie zarumieni. Skoro to nastąpi, rozprowadza się bulonem, w którym Jesiotr był gotowany; leje się szklankę wina, tyleż octu i podobnąż ilość soku wiśniowego, dodać kilka gwozdzikow i kawałek cynamonu, wszystko to mięszając należy gotować, dopóki nie będzie sos zawiesisty; późniey się przecedza do rondla, dodaje się nieco koparow, rodzynek, oliwek, cytryn ze dwie w talerzyki pokrajane, wszystko to zagotowawszy, zalewa się Jesiotra będącego już na blacie i wydaje się do stołu.

Można do tego sosu dodać na garnitur różnych merynat.

33. *Pieczeń z Jesiotra.*

Bierze się kawał Jesiotra z naygrubszey części, gdy się nieco posoli, wyciera się ser-

wetą i układa się na blachę, która powinna bydź wyłożona, cebulą, pietruszką, marchwią i masłem. Gdy się tak ułoży, bierze się kilka cebul drobno usiekanych, smażą się w maśle; skoro ostygną, dodaje się trzy jay rozbitych, rozmięszawszy oblewa się tym Jesiotr, osypuje się chlebem tartym i stawi się do gorącego pieca; skoro się on upiecze, wyimuje się i kładnie się na blat; zebrawszy włoszczyznę, która była pod Jesiotrem na blasie do rondelka, dodać do niey szklankę wina, nieco musztardy, kawałek suchego bulonu i trochę octu; skoro się to zagotuje, wlać do pieczeni będącey na blacie i wydać do stołu.

34. Jesiotr z rusztu.

Bierze się Jesiotr, gdy się pokraje w cienkie zrazy, posypuje się nieco solą i pieprzem, oraz drobną usiekaną cebulą; polewa się nieco oliwą: tak niech pobędzie przez parę godzin, przed samym wydaniem, kładnie się na ruszt, któren stawi się na ogień; opiekłszy Jesiotra na obie strony na rumiano, układa się na blat i gorąco wydaje się do stołu. Używa się do niego sos musztardowy.

Podobnym sposobem daje się i Łosoś.

35. *Łosoś, lub Jesiotr w pupielotach.*

Bierze się Łosoś, lub Jesiotr, gdy się pokraje w cienkie zrazy i umarynuje jak Jesiotr na ruszt, kładnie się po jednym zrazie na czwiartce papieru, któren powinien bydź wyszmarowany masłem, lub oliwą, na wierzch zaś każdego zrazu nakłada się serdelowe masło; zawinąwszy papier, kładą się na blachę wyszmarowaną masłem. Przed samym wydaniem, stawi się do gorącego pieca; skoro się dobrze papier zarumieni, wyimują się, układają się z papierem na blat i daje ją do stołu.

36. *Łosoś na zimno w Auszpiku.*

Łosoś w Auszpiku podobnym daje się sposobem, jak węgorz: tylko należy go oparzyć gorącą wodą dla zdięcia łuski.

37. *Stynka w klarze.*

Skoro się stynka w miarę posoli, wyciska się wilgoć na serwetę, lub płótno. Bierze się pszenna mąka, rozbija się białkami dodając oliwy, tak: aby massa ztąd powstała była dość rzadkawa, macza się w tym stynka, wpuszcza się do wrzącego fryturu, lub tłustości; skoro się usmaży, wyimuje się, układa na półmisek i ciepła daje się do stołu.

38. *Sztermingi i Bretlingi.*

Ryba ta z wielkości podobna jest do stynki, lecz co do tłustości i smaku nierównie ją przewyższa. Poławia się tylko w morzach. Do stołu zaś daje się w klarze, zupełnie tym sposobem, jak stynka; dla odmiany można ją maczać w rozbite jaja osypywać chlebem i odsmażać w klarze.

39. *Ostrygi przypiekane.*

Biorą się ostrygi, gdy się opłóczą, otwierają się w ówczas nożem, (ta zaś która sama się otworzyła jest do użycia niezdatna), wierzchnie skorupy się odrzucają, spodnie zaś, przy których znaydują się ostrygi, układają się na ruszt. Wyciska się na każdą ostrygę trochę soku cytrynowego, stawi się ruszt na rozpalone węgle; skoro się skorupy przypieką, zalewają się ostrygi młodém masłem z pszenną bułką zarumienionym i tego momentu po zalaniu dają się do stołu. Jeśliby w przypadku ostrygi nie zupełnie były świeże, to jest cokolwiek skorupy były po odmykane, a wypadło koniecznie dawać do stołu, w ówczas należy wziąść rosołu od holenderskich śledzi, przecedzić na serwetę i pokropić nim ostrygi.

40. *Ostrygi syrowo.*

Skoro się ostrygi wypłuczą i otworzą, układają się na półmisek; sypie się na każdą szczyptę pieprzu tartego; naokoło zaś ich, układają się krajane cytryny i tak wydają się do stołu.

41. *Ostrygi w klarze.*

Otworzywszy ostrygi, wyimują się zupełnie ze skorup i umaczawszy w klarze, spuszczają się do frytury, lub gorącego masła, odsmażywszy wydają się do stołu.

Na garnitur używa się do nich czerwona kapusta.

42. *Skoyki.*

Skoro się skoyki wypłuczą, układają się do rondla, przekładając przemytym ryżem. Do półkopy skojek, należy wziąć dwa funty ryżu, dodać nieco muszkatowey gałki; funt młodego masła, i nalać białym dobrym bulonem wygotowanym z kur i włoszczyzny; przykrywszy szczelnie rondel pokrywą, stawi się na parę godzin do gorącego pieca. Wydobywszy ztamtąd, układają się na półmisek i dają się do stołu. Skoyka każda się otworzy i nabierze do siebie ryżu, z którym należy dawać.

43. Karp na zimno z korbulonem.

Bierze się karpia z łuską całego, lub pokrajanego w zwyczayne dzwona, dla tego z łuską: iż pod nią znayduie się dużo tłustości. Przemywszy, gotuje się w korbulonie, do którego dodać należy trochę octu i butelkę wina; skoro się ugotuje, nie należy zaraz wybierać z bulonu, lecz niech w nim pobędzie z godzinę; późniey się wybiera na blat, bulon zaś, w którym się karp gotował, klaruje się białkami; oziębiwszy, zalewa się nim ryba i wydaje się do stołu. Do niey daje się sos tatarski.

44. Karp pieczony z czekuladą.

Skoro się karp oczyści z łuski i nieco posoli, wyciska się w serwecie, lub płótnie i kładnie się na blachę, która powinna bydź wyłożona masłem i cienką krajaną włoszczyzną. Bierze się funt czekulady, utarłszy ją na tarkę, sypie się do miseczki; dodaje się kilka białek i mięsza się z kwadrans, aby się dobrze utarła; tak przygotowaną oblewa się karp i wstawia się do gorącego pieca na półtory godziny. Wyjąwszy z onego, kładnie się na blat i wydaje się do stołu. Można będzie do niego dodać jakiegokolwiek sosu.

Podobnymże sposobem daje się 'Maryna bądź to w korbulonie, na zimno, bądź sadzona na gorąco.

45. *Wizimba z rusztu.*

Skoro się Wizimba oczyści i nieco posoli, kraje się w drobne plastry, osypuje się nieco pieprzem i oblewa się oliwą; gdy tak pobędzie godzin ze dwie, przed samym wydaniem, kładnie się na ruszt; skoro się upiecze na obie strony, wydaje się do stołu.

Można tę rybę dawać nieco odmiennym sposobem. Rozbiwszy kilka jay, dodać należy nieco rozpuszczonego masła, w tym usmażywszy rybę (wyżey podanym sposobem przygotowaną), kładnie się na ruszt, i przed samym wydaniem upieka się. Do niey należy użyć sosu musztardowego.

46. *Wizimba, Białorybica, lub Sięga pieczone.*

Bierze się Wizimba, lub Białorybica, lub też Sięga, skoro się oczyści i nieco posoli, należy wypłókać i wycisnąć na płótnie, lub serwecie; tak przygotowaną, chcąc dawać w całku, potrzeba narzynać, w które to narznięcia, nakłada się serdelowego masła; zmię-

szanego z rybnym farszem. Wyszmarowawszy papier świeżym masłem i nałożywszy na niego w talerzyki pokrajaney cytryny, cebuli, nieco pietruszki i korzeni, zawija się w niego przygotowana ryba i układa się na blachę, która powinna bydź wyłożona, cienko krajaną włoszczyzną. Stawi się do gorącego pieca na godzinę, skoro się ryba upiecze, wyimuje się i wywinąwszy z papieru, kładnie się na blat i daje się gorąca do stołu. Do niey daje się sos pikant, na osóbnym półmisku.

47. *Wizimba, lub Białorybica.*

Skoro się ta ryba oczyści i nieco posoli, należy wypłukać, a pokrajawszy w zwyczayne dzwona, włożyć do rondla i nalać białym bulonem; gdy się ugotuje, wyimuje się na blat. Bulon zaś, w którym się ona gotowała, przecedza się do drugiego rondelka, do którego należy wsypać funt ryżu, tyleż włożyć masła, nieco utartey muszkatowey gałki; przykrywszy szczelnie pokrywą, stawi się do gorącego pieca na półtory godziny; wyjąwszy z onego, przekłada się na blacie ryba ugotowanym ryżem, przesypuje się serém parmazonem, lub holenderskiém i zalawszy masłem wrzącém z tartym chlebem podrumienionym, wydać do stołu.

48. Kołdunki z rakowych szyiek.

Wziąć odgotowanych szyjek rakowych czystych kwartę, usiekać je nie zbyt drobno. Bierze się ćwierć funta rakowego masła, smaży się w niém cebula, z dodaniem nieco pietruszki; późniey się bije kilka jay, gdy się usmażą w maśle, dodają się rakowe szyiki, nieco muszkatowey gałki, wbija się parę syrowych jay, to wszystko: gdy się rozmięsza, robią się kołdunki, tym sposobem jak i mięsne.

Robią się takoż kołdunki z rybnego farszu, oraz z powideł śliwkowych, które się w czasie postu, mogą używać.

49. Matlot z Szczupaka, Karpia i Węgorza.

Wziąwszy kilka kawałkow Szczupaka, tyleż Karpia, i Węgorza, wybierają się z nich kości i szpikują się krajaną pietruszką, skórką cytrynową i krowim wymiem odgotowaném.

Bierze się funt młodego masła, gdy się rozpuści, wrzuca się do niego nieco siekaney włoszczyzny; zasmażywszy ją, kładą się drobno siekane szampiony, leje się trochę soku cytrynowego i wkłada się przygotowana ryba. Zalawszy ją winem burdo, gotuje

się na miękko pod szczelną pokrywą. Gdy będzie gotowa, układa się na półmisek; a oblawszy maleńką cebulką glassowaną, natykają się pszenne grzanki w maśle odsmażane i wydaje się do stołu.

ROZDZIAŁ V.

OPISANIE POTRAW GORĄCYCH.

1. *Kapłóny, Pulardy, lub Kury z rożna z serdelowym sosem.*

Skoro się Kapłóny, lub Pulardy zarzną, należy natychmiast oskubać i powiesić na dni parę, aby skruszały; gdy się to odbywa letnią porą, potrzeba je umieszczać w lodowni. Tak przygotowane, biorąc do użycia należy oczyścić; wyszmarowawszy dobrze papier masłem, oraz wyłożywszy go słoniną w plastry cienko pokrajaną, uwijają się w niego kapłóny, które włożywszy na rożen, gdy się upieką: rozbierają się i układają na półmisek. Zalawszy gorącym sosem, wydają się do stołu. Do sosu dodaje się serdelowe masło i cytryny.

2. *Kapłóny, Pulardy, lub Kury z grzankami z serdelowym sosem.*

Gdy będą tak przygotowane Kapłóny, lub Pulardy, jakośmy tylko co opisali, bio-

rą się grzanki z pszenney bułki, szmarują się serdelowém masłem 25), do którego dodać należy kilka żółtkow; tak przygotowanemi grzankami okładają się kapłóny, i uwinąwszy ich w papier wyszmarowany masłem, kładną się na rożen, polewając papier tłustością, lub masłem, pieką się. Skoro będą gotowe, zdeymują się z rożna, rozbierają się; ułożywszy na półmisek, okładają się grzankami; zalawszy sosem, do którego dodać należy cytryny i nieco serdelowego masła, wydać do stołu.

3. *Kapłóny, Pulardy, lub Kury z truflami.*

Mając Kapłóny, Pulardy, lub Kury, już oczyszczone, wytarć należy cytryną. Bierze się rondel, którego dno wyłożywszy włoszczyzną i świeżą słoniną w plastry pokrajaną, kładą się kury, na wierzch znowu się nakłada słonina i nieco korzeni. Nalawszy je białym bulonem, gotują się pod pokrywą, póki nie będą miękkie. Wyjąwszy z rondla rozbierają się i układają na półmisek; zalawszy sosem z truflami, wydać do

---

25) W niedostatku serdeli mogą się używać świeże śledzie holenderskie.

stołu. Trufle zaś do sosu przygotować należy następnie. Pokrajawszy w talerzyki trufle, kładną się do rondelka, do którego: leje się kieliszek wina czerwonego, tyleż romu soi i oliwy, włożyć kawałek suchego bulonu, zagotowawszy, zalać kury, lub kapłóny.

4. Kapłóny, Pulardy, lub Kury odpiekane, lub gotowane z szampionami.

Kapłóny, Pulardy, lub Kury, skoro będą ugotowane, jak poprzedzające, lub też odpieczone na rożnie, rozbierają się, i ułożywszy na półmisek, zalewają się sosem z szampionami; któren się robi następnie. Obrawszy dobrze świeże szampiony, kładną się do wody, do którey należy wpuścić nieco soku cytrynowego, (a to dla tego, aby nie czerwieniały), gdy się z niey wybiorą, kładną się do rondelka, do którego włożywszy kawałek świeżego masła, wycisnąć z parę cytryn, nakryć pokrywą, i skoro się zagotują, dodać należy kawałek suchego bulonu, i nieco soi; zagotowawszy zalać kapłóny, lub kury i wydać do stołu.

5. Kapłóny, Pulardy, lub Kury z rożna z maleńką cebulką.

Kapłóny skruszałe i oczyszczone uwiną-

wszy w papier wyszmarowany masłem, gdy się upieką, rozbierają się; włożywszy na półmisek, zalewają się sosem gorącym, następującym sposobem przygotowanym. Bierze się pół garnca drobney cebulki, zagotowawszy ją w wodzie, obiera się na czysto i kładnie się do rondelka, do którego włożywszy funt cukru, nalewa się klarownym rumianym bulonem, niech się cebulka gotuje, póki się zupełnie bulon nie wygotuje; późniey się dodaje nieco sosu, zagotowawszy, zalać tém kapłóny i wydać do stołu.

6. Kapłóny, Pulardy, czyli Kury à la pulé z ryżem.

Wziąć oczyszczonych i cytryną otartych parę kapłónow, włożyć je do rondelka, dodać włoszczyzny, nieco kwiatu muszkatowego, funt świeżego maśła, w tym: gdy się ugotują, wybierają się. Bulon zaś, w którym się gotowały kapłóny, przecedza się do rondelka, do którego kładnie się półtora funta oczyszczonego ryżu, przykrywszy rondelek pokrywą, stawi się do gorącego pieca na godzin parę; skoro się ryż ugotuje, rozbierają się kapłóny i układają się na półmisek przesypując ryżem. Zalawszy masłem zarumienionym z chlebem, wydają się do stołu.

7. *Kapłóny, Pulardy, lub Kury ryżem faszerowane.*

Skoro będą Kapłóny skruszałe i oczyszczone, wybierają się z nich kości. Mieć należy ugotowany ryż wyżey podanym sposobem, do którego dodać potrzeba jay trzy syrowych, nieco szynki drobno krajaney, muszkatowey gałki, wymięszawszy to dobrze, nadziać kapłóny. Zaszywszy je, kładną się do rondelka, nalewają się białym tłustym bulonem i w nim gotują się na miękko; gdy się to uskuteczni, rozbierają się kapłóny i układają się na półmisek. Bulon zaś, w którém się one gotowały, przecedza się i dodaje się do sosu; tym gdy się zaleją kapłóny, wydają się do stołu. Na garnitur do sosu służą amoretki.

8. *Kapłóny, Pulardy, lub Kury z kalafiorami.*

Mając już oczysczczone kapłóny, układają się do rondelka, którego spod powinien bydź wyłożony włoszczyzną i świeżo niesolonym sadłem, czyli zdorem, wrzucić trzy cytryny w talerzyki pokrajane, wlać kieliszek wina, na wierzch zaś należy podobnież włożyć świeżo niesolonego sadła, obło-

żywszy papierem, gotować ich na miernym ogniu, niczém nie polewając. Skoro się ugotują, rozbierają się; ułożywszy na półmisek, okładają się gotowanemi w wodzie kalafiorami. Zalawszy białym sosem, wydają się do stołu.

9. *Kapłón w pęcherzu gotowany à la grosele.*

Bierze się wyborny kapłón skruszały i oczyszczony, wybrawszy z niego kości, nadziewa się farszem z piersi indyka, zdodaniem trufli; zaszywszy, obwija się słoniną w plastry pokrajaną i kładnie się do pęcherza wołowego, któren powinien bydź wymoczony. Gdy się pęcherz zawiąże, kładnie się do rondla, nalewa się wrzącą wodą i przed samym wydaniem gotuje się. Skoro będzie gotowy, wyjmuje się z pęcherza i daje się w całku do stołu.

Garniruje się włoszczyzną, małą cebulką, i drobno tressowaną jarzynką, każden z tych garniturow, powinien bydź osóbno gotowany w mocnym bulonie.

10. *Filé szpikowane z młodych kur.*

Gdy będą nakruszałe i oczyszczone młode kury, odrzynają się uda i grzbiety, z któ-

rych: gdy się wybiorą kości, faszerują się białym mięsnym farszem. Tak przygotowane, układają się w rondel, którego spod powinien bydź wyłożony słoniną w plastry pokrajaną; nalawszy czystym bulonem, gotują się pod pokrywą, póki nie będą miękkie. Piersi zaś od kur odbierają się z kości i szpikują się ozorem wędzonym odgotowanym, wymiem odgotowanym, słoniną i układają na pokrywę, którey spod powinien bydź dobrze wyszmarowany płókanym masłem; wlawszy nieco cytrynowego soku, przykrywają się papierem, masłem wyszmarowanym, stawią się na pół kwadransa pod pokrywą, przed wydaniem na ogień, lub do pieca. Skoro będą gotowe, wyimują się uda i grzbiety wyżey przygotowane, układają się na półmisek i ugarnirowawszy piersiami, czyli filami tak przygotowanemi, wydać do stołu.

11. *Filé z piersi Indyka, lub kury à la minute.*

Odebrawszy same piersi od Indyka, lub kury, wybrać z nich żyłki, usiekać drobno i utłuc w mozdzierzu; dodać pół funta świeżego masła, białek trzy, nieco muszkatowego kwiatu, przetłukszy to dobrze razem robić filé (w kształcie i wielkości kotletow) i

układać na pokrywę, lub blachę, którey spod powinien bydź masłem wyszmarowany; ogarnirowawszy kawiorem i kaperkami, wlać kieliszek wina i nieco soku cytrynowego; przykrywszy papierem masłem wyszmarowanym; przed samym wydaniem, wstawić na parę minut pod pokrywą na ogień, lub do pieca.

Podobnymże sposobem, robią się filé z zająca, lub sarny.

Dla przepychu i ozdoby, można na jednym półmisku dawać trzy gatunki filé, jako to z kur, lub indyka, które będą koloru białego. Powtóre: z zająca, lub sarny koloru czekoladowego i grzanek pszennych w maśle odsmażonych koloru złotawego. Zalewają się sosem z cytryną, do których dodać można szampionów, lub inny jaki garnitur.

12. *Filé z młodych kur à la doque.*

Odebrawszy piersi z kur młodych, zdeymuje się z nich wierzchnia skórka i narzynają się nożem, w które to narznięcie nałożywszy ozoru cienko krajanego, korniszonow, fasoli i amoretek cienko krajanych, układają się na pokrywę, którey dno powinno bydź dobrze świeżo płókanym masłem wyszmarowane; na wierzch narznąć skórki od cytryny i soku cytrynowego wycisnąć; tak przy-

gotowane filé, przykryć papierem masłem wyszmarowanym i na kilka minut przed wydaniem, stawią się pod pokrywą na ogień, lub do pieca. Można do tego użyć grzanek odsmażanych w maśle. Na wydaniu zalawszy sosem, wydać do stołu. Służy do tego podniebienie wołowe.

13. *Filé-soté z Jarząbków.*

Odebrawszy piersi od jarząbków, zdjąć należy wierzchnią skórkę i ułożyć na pokrywę masłem wyszmarowaną; na wierzch włożyć kilka cytryn w talerzyki pokrajanych. Przykrywszy papierem masłem wyszmarowanym i przed wydaniem na kilka minut pod pokrywą, stawią się na miernym ogniu; gdy cokolwiek zbieleją, przewracają się na drugą stronę, i w kilka minut będą gotowe. Układając na półmisek, należy przekładać grzankami w maśle usmażonemi. Po środku zaś półmiska, kładą się udka jarząbkow; z których, gdy się wybiorą kości, faszerują się mięsnym farszem i smażą się tym sposobem na pokrywie, jak i piersi. Do sosu dodaje się jakikolwiek garnitur, zagotowawszy go zalać filé-soté i wydać do stołu.

14. *Bażant la casserolle de roi.*

Wziąć parę Bażantow oczyszczonych, uwi-

nąć każden z osóbna w słoninę w plastry pokrajaną; gdy się odpieką na rożnie, rozbierają się na części. Należy mieć usiekane szampiony, trufle, z sokiem cytrynowym podsmażone w maśle: dodawszy kawałek suchego bulonu i pół butelki szapańskiego, kładną się rozebrane bażanty, i pod pokrywą na mocnym ogniu, dopóty się gotują, póki się sos nie wygotuje. Potrzeba mieć dobrze ugotowanego ryżu funtow ze trzy w białym bulonie, robi się z niego na półmisku jakakolwiek figura, bądź to w kształcie wazona, lub melona; osypawszy ją serém parmazonem, stawi się do miernie ciepłego pieca. Tam gdy się zarumieni, wyjmuje się, zrzyna się wierzch i z ostróżnością wybiera się ze środka ryż, na mieyscu którego, leje się trochę zawiesistego sosu, posypuje się serém parmazonem i kładną się bażanty; na nich znowu leje się cokolwiek sosu, osypuje się serém i kładną się bażanty: to się dopóty powtarza, póki nie będzie cała ta figura wypełniona. Gdy się to wykona, dają się tym sposobem przygotowane bażanty do stołu. Sos do nich używa się następny. Rozpuściwszy funt młodego masła, sypie się do niego szklankę pszenney mąki, ta gdy się zasmaży, leje się kwart dwie słodkiey śmietanki, rozrobiwszy ją, kładnie się pół funta

bulonu suchego i męszając należy ciągle dopóty gotować, póki nie będzie sos dobrze zawiesisty.

15. *Bażanty, lub Jarząbki z pomaranczami.*

Bażanty, lub Jarząbki uwinięte plastrem świeżey słoniny, gdy się upieką na rożnie, odeymuje się słonina; bażanty zaś, lub jarząbki rozbierają się i układają do koszyka 26) z ciasta zrobionego; zalawszy sosem, wydają się do stołu. Sos zaś do nich robi się następnym sposobem. Włożywszy kilka pomarancz do rondelka bez ziarn, obranych i w cząstki pokrajanych, wlać pół butelki szampańskiego, tyleż sosu, ćwierć funta suchego bulonu dobrego, podobną ilość młodego masła; gdy się to zagotuje, dodaje się ośm żółtkow syrowych dobrze rozbitych z małą ilością wina; rozmięszawszy to nie zagotowywając, zalać bażanty, lub jarząbki.

---

26) Upiekłszy placek drożdżowy, pszenny, twardo zarobiony z mlekiem, z dodaniem nieco jay, gdy zczerstwieje, wtenczas formuje się z niego koszyk, według półmiska i odsmaża się w klarownym maśle, gdyby wziął kolor złotawy. Wyjąwszy z masła, wybiera się ze środka miękisz, na mieyscu którego, układają się bażanty, lub jarząbki.

16. *Kurczęta na zimno w oliwnym sosie.*

Wziąć pół funta szynki, kilka cebul, nieco marchwi, pietruszki, cytrynę jedną, wszystko to należy w kostkę pokrajać i włożyć do rondla, do czego dodać masła funtow dwa. Skoro się to zagotuje, kładą się dobrze oczyszczone w całku kurczęta 27) i pod pokrywą należy gotować niepodlewając. Gdy się ugotują, wyimują się kurczęta i stawią się na chłodnym mieyscu; skoro ostygną, rozbierają się na części zwyczayne, jakie się zwykły dawać do stołu i zdeymuje się wierzchnia skórka. Bierze się kwarta auszpiku, do którego wlawszy półkwarty oliwy, dodać sześć żółtkow twardo odgotowanych, roztartych z octem estragonowym, i przez pytel sito przetartych; należy to mięszać w zimnym mieyscu, dopóki nie zacznie gęstnieć i nabierać koloru złotawego. W tak przygotowanym auszpiku umoczywszy każdą cząstkę kurczęcia, układa się na półmisek i wydaje się do stołu. Za garnitur dają się do nich rakowe szyiki, szparagi i kalafiory, które po odgotowaniu w wodzie, powinne bydź nieco zamarynowane w occie z oliwą.

---

27) Kurczęta do tego użyte, powinne bydź oskubane, nie zaś parzone.

17. *Kurczęta à la Majonese.*

Skoro się kurczęta oskubią i oprawią wycierają się nie mocząc je serwetą, i kładą się na rożen, polewając często masłem; gdy się do pół upieką, odeymują się od ognia i wyciskają serwetą, gdyby tłustość i wilgoć przy nich będącą zebrać. Później się znowu pieką polewając często biszamelem. Gdy się zupełnie upieką, zdeymują się z ostróżnością z rożna, gdyby nie odpadł biszamel. Rozebrawszy, układają się po brzegach na półmisek, środek zaś wykłada się garniturem z rakowych szyiek, zielonych ogórkow, szparagow, kalafiorow i grochu zielonego. Wszystkie te garnitury, gdy będą każden z osóbna w wodzie odgotowany, wykładają się na sito, z których, gdy woda zciecze, kładną się razem do rondelka, do którego wlawszy kwaterkę dobrey oliwy, cokolwiek octu i parę rozbitych żółtkow z małą ilością wody, ogrzewają się na ogniu i biorą się do użycia.

18. *Kurczęta z rusztu.*

Kurczęta do tego użyte, powinne bydź dniem wprzódy zarznięte, a to dla tego, aby skruszały; oczyściwszy, kraje się każde kurcze na pół, wybrawszy z nich kosteczki, należy trochę posolić, nieco popieprzyć i po-

kropić sokiem cytrynowym; gdy tak pobędą przez godzin parę; wyciskają się na serwetę, aby nie miały wilgoci i maczają się w rozbite jaja z masłem; osypawszy pszennym tartym chlebem, układają się na ruszt wyszmarowany masłem, któren przed wydaniem, stawi się na gorące węgle; gdy się kurczęta upieką na rumiano na obie strony, zdeymują się z rusztu, układają się na półmisek, do którego wlawszy sosu bez mąki 28), wydają się do stołu.

Podobnymże sposobem, dają się młode gołąbki.

19. *Kurczęta, lub młode gołąbki smażone.*

Kurczęta, lub gołąbki, gdy będą skruszałe, krajają się na części, wybierają się z nich kostki i marynują się na parę godzin jakośmy wyżey opisali. Wycisnąwszy na płótnie wilgoć, maczają się w rozbite jaja, osypują się tartym chlebem i przed samym wydaniem, spuszczają się do wrzącego klarownego masła; odsmażywszy w niém na rumiano, układają się na półmisek. Podlawszy

---

28) Do sosu tego dodać należy soku cytrynowego i estragonu.

soku malinowego, lub wiśniowego z cukrem, wydają się do stołu. Używa się do nich i pomaranczowy sos.

20. *Kurczęta, lub gołąbki w klarze.*

Gdy kurczęta będą skruszałe i oczyszczone, rozrzyna się każde na cztéry części, i marynują się na parę godzin, wyż podanym sposobem. Wytarszy wilgoć, przed samym wydaniem maczają się w klar i spuszczają się do wrzącey tłustości. Skoro się w niey zarumienią, wybierają się łyżką druszlakową i układają się na półmisek. Do wrzącey zaś tłustości, sypie się zadość zieloney pietruszki, ta gdy się na sucho odsmaży, wybiera się łyżką druszlakową; obsypawszy ją kurczęta będące na półmisku, wydają się do stołu.

21. *Kurczęta faszerowane z rożna.*

Wziąć kurcząt (uważając według ilości osób) na jeden półmisek, gdy się oprawią zwyczaynym sposobem, faszerują się mięsnym farszem z cielęciny, lub wątrobek; albo też można użyć następującego farszu. Upiec jajecznicę na usmażoney (wprzód w maśle) cebuli z pietruszką; umoczyć w mleku bułek ze trzy, wycisnąwszy je na płótnie, należy tłuc w mozdzierzu razem z jajecznicą, do-

dawszy kawałek masła, gałki, jay ze trzy syrowych i pięć żółtków; przetłukszy razem, faszerują się kurczęta; zawinąwszy je w papier masłem wyszmarowany, kładą się na rożen; gdy się upieką, rozbierają się na zwyczayne części i wydają na półmisek. Skrzydełka, pępki, i wątrobki należy włożyć do sosu, do którego na garnitur dają się grzebyki od kur, amoretki i szampiony.

Tymże sposobem, dają się gołąbki.

22. *Kurczęta z rakowym sosem.*

Skoro się kurczęta oczyszczą, krają się napół i układają się na pokrywę, którego dno powinno bydź wyłożone masłem, zieloną pietruszką i cytryną w talerzyki pokrajaną; przykrywszy papierem masłem wyszmarowanym, stawi się do pieca pod pokrywą na półgodziny; gdy będą gotowe, wyimują się i układają na półmisek; zalawszy rakowym sosem, wydać do stołu. Sos rakowy robi się następującym sposobem. Wziąć w rondel rakowego masła ćwierć funta, do którego dodać po troszę, szynki, cielęciny i włoszczyzny, (wszystko to powinno bydź w kostkę krajano), wsypać łyżek trzy pszenney mąki. Rozprowadziwszy białym bulonem nie tłustym, dodać nieco wina i kopru zielonego,

wszystko to gotować mięszając; skoro sos będzie zawiesisty, przecedza się przez sito do rondelka, a dodawszy amoretek, szampionów, rakowych szyjek, kalafiorow, zagotowawszy to, zalewają się kurczęta.

Mostki cielęce, gdy będą ugotowane w białym bulonie, podobnymże sosem rakowym, przy wydaniu zalewają się.

23. *Kurczęta z Biszamelem.*

Gdy kurczęta będą skruszałe i oczyszczone, krają się na pół, a wybrawszy z nich kosteczki, marynują się na godzin parę. Po umarynowaniu wyciska się z nich wilgoć i układają się na blachę masłem świeżym wyszmarowaną. Okrywszy każdą połówkę biszamelem, stawi się blacha do gorącego pieca, gdy biszamel weźmie kolor złotawy, wyimują się kurczęta, układaja się na półmisek i dają się do stołu.

24. *Frykas z kurcząt.*

Biorą się kurczęta, skoro się oparzą wrzącą wodą i oczyszczą, układają się do rondelka, (gdy będą małe, kładą się całe, jeśli zaś większe, zozrzynają się na pół). Nalawszy je białym bulonem, gotują się na miękko; skoro będą gotowe, wybierają się i układają na

półmisek; zalawszy sosem, wydać do stołu. Sos do tego robi się następny. Bierze się masła świeżego pół funta, mąki łyżek stołowych dwie; rozbiwszy ją dobrze, rozprowadza się bulonem, w którym się kurczęta gotowały, i stawi się na mocnym ogniu, mięszając, dopóki sos nie będzie gęstawy. Wrzucić do tego sosu pępki, skrzydełka, kilka amoretek, pietruszki zieloney, oraz kilka żółtków rozbitych, wymięszawszy dobrze nie zagotowywając, zalać tym sosem kurczęta.

25. *Frykas z Mostkow cielęcych.*

Wziąć kilka mostkow cielęcych, wybrawszy z nich kostki, nalać zimną wodą i postawić na miernym ogniu; skoro się woda ogrzeje zlewa się, i nalawszy raz powtórny, znowu się ogrzewa, a to dla tego, aby mostki zbielały; tak przygotowane, nalewają się białym bulonem, gdy się zagotują, wydobywają się z rondelka, oczyściwszy krają się w cząstki. Bulon zaś, w którym się one gotowały, przecedza się; zalewają się nim znów krajane mostki, i gototują się, póki nie będą miękkiemi; gdy się to wykona, wydobywają się z rondla, układają się na półmisek, a zalawszy podobnym sosem, jaki się używał do frykasu z kurcząt, wydać do stołu.

26. *Mostki cielęce z agrestem.*

Gdy mostki będą przygotowane, jakośmy wyżey opisali i ugotowane na miękko w białym bulonie, wyimują się z onego; skoro nieco oschną, maczają się w rozbite jaja i odsmażają się w maśle na rumiano. Bierze się syrowy agrest, zagotowawszy go w wodzie, odlewa się natychmiast na druszlak; wziąć należy funt cukru, wlać do niego szklankę wody, włożyć cokolwiek skórki cytrynowey, zagotowawszy, kładnie się odgotowany agrest, skoro on naciągnie do siebie cukru, wydaje się na półmisek razem z przygotowanemi mostkami.

Kurczęta odsmażone, jakośmy o tém namienili, dają się z podobnymże agrestem.

27. *Mostki cielęce z szczawiem.*

Mostki wyżey podanym sposobem odsmażone, dają się ze szczawiem, któren bydź powinien, przygotowany następnym sposobem. Rozpuściwszy w rondelku pół funta masła, kładnie się do niego usiekanego kwart ze dwie szczawiu, bądź to świeżego, bądź marynowanego, usmażywszy go na miękko, przeciera się przez sito do rondelka, dodawszy do niego kawałek suchego bulonu, nieco cu-

kru, kwaterkę kwaśney śmietany, kilka syrowych żółtków, wszystko to mięszając na ogniu, skoro się dobrze ogrzeje, wylewa się na półmisek (na którém powinne bydź ułożone mostki), i wydają się do stołu.

Do tak zrobionego szczawiu, uchodzą i perduta z jay.

28. Mostki cielęce z szpinakiem.

Gdy mostki podanym sposobem będą odsmażone, dają się do szpinaku, któren się następnie przygotowywa. Oczyszczony szpinak, wpuszcza się do wrzącey zasoloney wody, skoro będzie miękki, wybiera się na druszlak, przelawszy go zimną wodą, wyciska się, a usiekawszy drobno, przeciera się przez rzadkie sito. Rozpuścić pół funta młodego masła, dodać do niego łyżkę stołową mąki, gdy się ona nieco zasmaży, wlewa się półkwarty białego bulonu, nieco cukru i kwiatu muszkatowego, wszystko to mięszając, gdy się zagotuje, kładnie się przygotowany szpinak; przed samym wydaniem, należy mięszając na miernym ogniu ogrzać i wydać na półmisek z mostkami do stołu. Uważać należy, gdyby się niezagotował, albowiem szpinakby zczerniał i smak właściwyby stracił. Z tak przygotowanym szpinakiem, dają się odsmażone kotlety i wołowe mozgi.

29. *Mostki cielęce na zimno w oliwnym sosie.*

Skoro mostki będą wyjęte z ciepłey wody, nalewają się mocnym bulonem, do czego dodać należy nieco słoniny i włoszczyzny, w nim gdy się ugotują pod pokrywą na miękko, wyimują się i układają pod prassę na zimnym mieyscu; gdy ostygną, krają się na cząstki. Bierze się kwartę auszpiku, szklankę oliwy i kilka żółtkow odgotowanych w occie estragonowym, przetarłszy je przez sito, mięszają się z auszpikiem i oliwą w mieyscu zimnym *np.* w lodowni; skoro zacznie ta massa stygnąć, maczają się w niey wyż przygotowane mostki, układają się na półmisek, (któren powinien bydź umieszczony na lodzie, albowiem w ciepłém mieyscu sos ten nie będzie się trzymał mostkow) i wydają się do stołu. W środek półmiska, dają się na garnitur rakowe szyiki, kalafiory, szparagi, które powinny bydź w wodzie odgotowane i z octem i oliwą przyprawione.

30. *Mostki cielęce z biszamelem i groszkiem zielonym.*

Mostki cielęce, gdy będą jak wyżey ugotowane, i wyjęte z pod prassy, krajają się

w cząstki i układają się na pokrywę masłem wyszmarowaną; kładzie się na każdą cząstkę biszamel i na kwadrans przed wydaniem, stawi się do gorącego pieca; gdy się zarumienią, układają się na zielony groch znaydujący się na półmisku, i wydają się do stołu. Groch zaś do nich powinien bydź przygotowany następnie; bierze się kwarta wyłuszczonego grochu, odgotowywa się w wodzie nieco zasolonej, przecedziwszy go, odgotowywa się podobnym sposobem zielone krajane szparagi. Bierze się do rondelka funt młodego masła, dwie łyżki mąki pszenney, rozrobiwszy ją z masłem, kładnie się groch i szparagi; dodać ćwierć funta cukru nieco kopru zielonego drobno ukrajanego, wlać wody, aby to wszystko było zajętem, stawi się na ogień i mięszając, gdy się pogotuje z pół kwadransa, daje się na półmisek. Z tak przygotowanym grochem, dają się i kotlety, upieczone na blasie z biszamelem.

Podobnież dają się i rakowe szyiki z grochem, oraz perduta z jay.

51. *Mostki z młodą rzodkiewką radysą.*

Skoro mostki będą ugotowane, jakośmy wyżey opisali, krają się w cząstki, maczają się w rozbite jaja, a osypawszy tartym chle-

bem, odsmażają się na blaśie i dają się na półmisek, okładając radysą, która się następnie przygotowywa. Obrawszy radysę, odgotowywa się na miękko w wodzie. Wybrawszy, kładnie się do zimney wody. Rozpuszcza się ćwierć funta cukru tłuczonego, dodać łyżkę mąki pszenney, rozmięszawszy ją z cukrem, kładzie się rzodkiewka nalawszy wodą, aby ona była w niey zajętą. Przed wydaniem gotuje się na mocnym ogniu, gdy się sos nieco wygotuje, bierze się w ówczas na półmisek. Z podobnież przygotowaną rzodkiewką, dają się i kotlety odsmażane.

32. *Mostki faszerowane.*

Biorą się mostki, wymoczywszy je, gdy już będą białe, wybierają się z nich koście, na mieysce których, nakłada się farsz mięsny, zaszywszy zagotowywają się w wodzie, z którey, gdy się wyimą, kładną się do wody zimney, tam gdy ostygną wyimują się i szpikują słoniną, późniey układają się w rondel; zalawszy klarownym rumianym bulonem z dodaniem nieco masła, gotują się pod pokrywą, póki zupełnie nie będą mostki miękkie. Skoro się to wykona, wyimują się, a pokrajawszy w zwyczayne części, układają się na półmisek, przed wydaniem, zale-

wają się sosem, do którego wchodzą amoretki, szampiony, lub jakie inne marynaty.

Mostki tak przygotowane, dają się i ze szczawiem, którego sposob robienia wyżey opisaliśmy.

33. Mostki glasowane z małemi korniszonami.

Skoro mostki będą obrane z kości i ugotowane w dobrym bulonie, biorą się pod prassę, tam gdy ostygną, krajają się w zwyczayne cząstki i układają się na pokrywę. Dodawszy do nich suchego kawałek bulonu, nieco masła i pół szklanki białego wina, łyżeczkę kawianą cukru. Zagotowawszy je razy kilka, wydają się natychmiast na półmisek, obłożywszy korniszonami, które się następnie przygotowują. Wybrawszy drobnych korniszonow z octu (w którym były marynowane), moczą się w białym bulonie przez godzinę, gdyby się pozbyły kwasu; wyjąwszy z bulonu, kładą się do rondelka, zdodaniem ćwierć funta bulonu, tyleż masła, nieco cukru, kwaterkę sosu, zagotowawszy, wydają się na półmisek.

34. Mostki z sarny z oliwkami.

Mostki z sarny, gdy będą wymoczone,

gotują się na miękko w białym bulonie. Wziąć pół funta cukru, wlawszy na niego szklankę wody, gotować; gdy weźmie kolor rumiany, dodaje się pół funta masła, łyżek dwie mąki i mięszać ją na ogniu, aż nieco zarumieni; gdy się to wykona, leje się pół butelki czerwonego wina, kwaterkę octu, nieco soku wiśniowego, i bulon, w którym się mostki gotowały; mięszając to, gotować. Gdy sos będzie zawiesisty, przecedza się do rondelka, krajają się mostki wyżey przygotowane, i kładną się do tego sosu z dodaniem oliwek bez pestek; zagotowawszy wydać do stołu.

35. Mostki baranie z sypkim ryżem.

Wziąwszy tłuste mostki baranie, gdy się oczyszczą, nalewają się mocnym białym bulonem i gotują się na miękko. Bierze się półtora funta oczyszczonego ryżu, nalewa się przecedzonym bulonem od mostkow, dodawszy nieco kwiatu muszkatowego, i pół funta masła, trochę cukru; stawi się pod pokrywą do gorącego pieca; skoro ryż będzie gotowy, wyimuje się z pieca, i daje się na półmisek, przekładając warstami mostki; zalawszy zarumienionym masłem z chlebem tartym, wydają się do stołu.

36. *Mostki baranie, lub łopatki z młodych jagniąt z soczewicą.*

Wziąć parę mostkow, lub tyleż łopatek z młodych jagniąt, wybierają się z nich kości, na mieyscu których nakłada się farszu; zaszywszy one, (jeśli to będą łopatki, szpikują się słoniną) nalewają się klarownym rumianym bulonem, aby mostki, lub łopatki były zajęte; dodawszy nieco masła, należy gotować na miękko, dopóki się zupełnie niewygotuje bulon; wydobywszy z niego, krają się na części i układają się na półmisek na soczewkę; zalawszy bulonem, dają się do stołu. Soczewica przygotowywa się następnie. Wziąć kwartę soczewicy, gdy się odgotuje na miękko w wodzie, wylewa się na sito, aby woda ściekła; bierze się funt masła, usmaża się w niém kilka cebul drobno usiekanych; dodaje się łyżkę mąki pszenney; wymięszawszy ją dobrze, rozprowadza się białym bulonem, z dodaniem kwaterkę octu, ćwierć funta cukru, tyleż suchego bulonu; włożywszy do tego soczewicę, gdy się zagotuje, wydaje się na półmisek.

Mostki, lub łopatki młodych jagniąt, tak przygotowane, dają się ze szczawiem, który się przygotowywa, jakośmy opisali. Oraz z szarlotem i młodym bobem.

Szarlot następnie się przygotowywa. Wziąć kwartę szarlotu, gdy się oczyści, usmaża się w funcie młodego masła, pod pokrywą na miernym ogniu; dodaje się ćwierć funta suchego bulonu, osmą część funta cukru, 2 łyżki stołowe winnego octu, półkwarty sosu, zagotowawszy to, daje się na półmisek.

Bob zaś, do baraniny przygotowywa się następnie. Wziąwszy młodego bobu kwart dwie, obrawszy ziarna z łuski, sypią się do wrzącey wody, skoro się zagotuje, odlewa się na druszlak, żeby ściekła woda. Bierze się pół funta młodego masła, rozpuściwszy go, dodaje się łyżkę pszenney mąki, rozprowadziwszy kwartą śmietanki słodkiey, dodać osmą część funta cukru, ćwierć funta suchego bulonu; gdy się to mięszając zagotuje, sypie się bob i zagotowawszy, wydaje się na półmisek.

Do tak opisanych jarzyn, jako to: szarlotu, soczewicy, lub bobu, dają się kotlety, na ruszcie odpiekane następnym sposobem. Wziąwszy część kotletową, zrobić z niey razem z kością odbitych kotletow (niesiekając), posolić, nieco popieprzyć i skropić oliwą; tak niech pobędą przez kilka godzin. Przed samym wydaniem, kładną się na ruszt i opiekają się na obie strony.

9 *

37. *Mostki cielęce w rancie z serem parmazonem.*

Oczyściwszy i wybrawszy z mostkow kości, nalewają się białym bulonem i gotują się na miękko; późniey się biorą pod prassę, gdy będą zimne, krajają się cienko. Bierze się pół funta masła; rozpuściwszy go, sypie się łyżek dwie mąki; zasmażywszy ją mięszając, rozprowadza się śmietanką słodką, którey powinno bydź z półtory kwarty; włożywszy ćwierć funta bulonu, mięszając zagotować. Odjąwszy od ognia, dodać należy sześć żółtkow syrowych, wymięszawszy dobrze, leje się nieco na półmisek, kładą się mosteczki, przesypując serém parmazonem, poczém znowu się leje sos i kładą się mostki. Osypawszy serém parmazonem, stawi się na półgodziny, przed wydaniem do miernie ciepłego pieca.

38. *Kotlety baranie, lub cielęcie z jarzynami.*

Wziąwszy część kotletową baranią, lub cielęcią; robią się z niey siekane kotlety zwyczayney wielkości. Gdy już będą uformowane, należy nieco posolić, osypać zieloną pietruszką, i trochę popieprzyć; skoro tak

poleżą godzin parę, maczają się w rozbite jaja; a osypawszy tartym pszennym chlebem, przed samym wydaniem, odsmażają się w klarownym maśle i dają się z jarzynami; jako to: marchwią, galarepą i młodą rzepą, które się następnie przygotowywają. Bierze się młoda marchiewka, albo rzepka, lub też galarepa; skoro się oczyści, tressuje się według upodobania. Wziąwszy pół funta masła, osmą część funta cukru i nieco białego bulonu, kładnie się do tego którakolwiek z przygotowanych jarzyn, i pod pokrywą, stawi się na mierny ogień, gdy będzie miękką, dodaje się nieco sosu; zagotowawszy, daje się pod kotlety.

39. *Kotlety cielęce z rusztu sposobem francuzkim.*

Bierze się część kotletowa, będąca koło nyrek, (gdyż tam niema żyłek), robią się z niey kotlety, odbijając tasakiem; tak jak na biwsztyk, posoliwszy; osypują się zieloną pietruszką i nieco tartym pieprzem, kropią się cytrynowym sokiem. Tak gdy pobędą przez parę godzin, maczają się w maśle rozbitym z jajami i osypują się tartym chlebem pszennym. Bierze się ruszt, szmaruje się masłem, osypawszy tartym chlebem, układają się na

nim kotlety; pokropiwszy po wierzchu masłem, stawi się ruszt przed samym wydaniem na rozpalone węgle. Odpiekłszy kotlety na rumiano na obie strony, układają się koło brzegu na półmisek, którego dno powinno bydź wyszmarowane serdelowym masłem, lub ze śledzi holenderskich; do środka zaś, kładną się perduta z jay i zalawszy mocnym rumianym bulonem z cytryną, wydać do stołu.

Do podobnychże kotletow, może się użyć auszpik gorący z estragonowym octem. Kotlety niesiekane, nie powinne bydź nazbyt cienko robione.

40. Kotlety cielęce faszerowane ragułem.

Zrobiwszy kotlety siekane; układają się na blachę masłem wyszmarowaną, każdy kotlet na około okłada się farszem cielęcym, na wierzch zaś kotletow, nakłada się raguł, osypawszy serém parmazonem, stawi się na półgodziny do pieca niezbyt gorącego. Gdy się upieką, układają się na półmisek, a zalawszy sosem z mocnego bulonu (bez mąki), zdodaniem kaparow, wydać do stołu.

41. Kotlety baranie ryżem faszerowane.

Uformowawszy siekane baranie kotlety,

układają się na blachę masłem wyszmarowaną; na około każdego okłada się farszem cielęcym. Należy mieć ugotowany ryż na miękko, w białym bulonie, jakośmy wyżey opisali, tym nakładają się kotlety. Osypawszy sérem parmazonem, stawią się na półgodziny do pieca; zalawszy sosem, z dodaniem nieco kminu tłuczonego, wydać do stołu.

42. Kotlety cielęce w papielotach.

Zrobiwszy siekane cielęce kotlety; układają się na pokrywę, która powinna bydź wyłożona, cebulą drobną usiekaną, pietruszką zieloną odsmażoną w maśle; dodawszy do tego suchego bulonu, stawi się na mierny ogień; skoro się trochę podsmażą, zdeymują się z ognia; należy mieć z pięciu śledzi zrobione masło serdelowe, do którego dodawszy kilka syrowych żółtków, oraz sos ten, w którym się kotlety odsmażały; wymięszawszy to razem, smażą się w tym kotlety na obie strony; uwinąwszy w papier masłem wyszmarowany, układają się na blachę, którą przed wydaniem, stawi się do pieca, gdy się papier zarumieni, wydają się razem z papierem do stołu.

43. Kotlety cielęce w foremkach.

Uformowawszy z części cielęcey siekane

kotlety, układają się na blachę, która powinna bydź wyłożona masłem; skórką cytrynową i zieloną drobno usiekaną pietruszką. Gdy się kotlety nieco na obie strony podsmażą, zdeymują się z blachy i każden z nich, kładnie się do papierowey foremki w maśle odsmażoney. Bierze się funt młodego masła, skoro się rozpuści, kładnie się nieco cebuli, szynki i cielęciny, wszystko to powinno bydź w kostkę pokrajano; gdy się na wolnym ogniu usmaży; sypie się półtory kwaterki pszenney mąki i rozprowadza się słodką śmietanką, którey powinno bydź półtory kwarty. Gotuje się (mięszając, gdyby nie przydymiało), aż póki nie zagęstnieje. Oblawszy tym sosem każden kotlet, posypuje się serém parmazonem i na półgodziny, przed wydaniem do stołu, stawią się do pieca.

Kotlety odsmażane, mogą się dawać z rozmaitemi sokami, oraz z agrestem, któregośmy wyżey opisali.

44. Główki cielęce z białym sosem.

Gdy główki cielęce się oczyszczą, odrzynają się od nich uszka, ozorki i zdeymuje się skórka; wszystko to nalawszy wodą, gotuje się przez półgodziny; późniey się wyimują z rondelka, oczyściwszy, faszerują się uszka,

ozorki narzynają się i nakładają się farszem, skórka zaś kraja się w kawałki. Włożywszy to wszystko do rondla, nalewa się białym bulonem, przykrywszy pokrywą, gotuje się na miękko; skoro będą gotowe, wybierają się na półmisek, zalewają się sosem i dają się do stołu. Sos zaś do nich robi się następnie. Bierze się pół funta masła do rondelka, łyżek dwie mąki, rozbiwszy ją wlać kwaśney młodey śmietany, szklankę białego wina, ćwierć funta bulonu, osmą część funta cukru, cytrynę jedną wycisnąć, gotować to razem; skoro sos będzie zawiesisty, zdeymuje się z ognia, i przecedza się przez sito; dodawszy nieco kaparow, zalewają się główki cielęce będące na półmisku.

45. *Mozgi cielęce.*

Wyjąwszy mozg od cztérech cieląt (na jeden półmisek, (gdy się oczyści, przeciera się przez rzadkie sito. Bierze się trzy ćwierci funta masła; rozpuściwszy go, wbić (bezustannie mięszając); dwanaście żółtkow; włożywszy mozgi, wsypać ćwierć funta tartego chleba pszennego, nieco pietruszki zieloney drobno usiekaney, szczypiorku zielonego podonież usiekanego i gałki muszkatowey tłuczoney; wymięszawszy dobrze, do-

dać do tego piankę ubitą z białek, od pozostałych żółtków, którą należy dobrze wymięszać. Mieć należy przygotowane miedziane foremki, wyszmarowane wewnątrz masłem i tartym pszennym chlebem; nakładać do tych foremek tey massy i stawią się na półgodziny do pieca; przed wydaniem wydobywają się mozgi z foremek na półmisek i dają się do stołu; za sos można użyć soku wiśniowego smażonego z cukrem.

46. Mozgi wołowe smażone w klarze.

Wziąwszy mozg od głów cztérech (na jeden półmisek) gdy się oczyści z plewy wierzchniey i wymoczy, spuszcza się na wrzącą wodę zasoloną; w którey powinno bydź nieco octu; gdy się półkwadransa (mięszając) pogotują, wydobywa się łyżką druszlakową. Wyłożyć rondelek słoniną w plastry cienko pokrajaną, kładą się na niey mozgi, przykrywają się znowu słoniną, w plastry pokrajaną; włożywszy krajaną cytrynę, wlać butelkę wina białego klarownego, i gotować je pod pokrywą z półtory godziny. Gdy będą mozgi gotowe, wyimują się, kładną się na serwetę; a skoro oschną i ostygną, krajają się w cząstki; tak przygotowane, maczają się w klar i spuszczają się do wrzącego masła; ztamtąd wydobyte, ukła-

dają się na półmisek. Osypawszy odsmażoną na sucho w maśle zieloną pietruszką, wydają się do stołu.

47. Mozgi wołowe w zimnym sosie.

Skoro będą mozgi wołowe odgotowane (w winnym sosie jakośmy tylko co opisali) i przestygną, krajają się w cząstki, a umaczawszy w rozbite jaja i tarty chleb, odsmażają się w maśle na rumiano na obie strony; późniey się układają na półmisek; podlawszy zimnym sosem, dają się do stołu. Sos zaś robi się następnie. Bierze się garść zieloney cebuli, tłucze się z cukrem w moździerzu; dodawszy dwadzieścia żółtkow odgotowanych, kwaterkę octu, tyleż oliwy, wszystko to zmięszawszy dobrze, przetrzeć przez sito. Tak przygotowanym sosem podlewają się mozgi. Tym sposobem robione mozgi, służą na garnitur do wszelkich jarzyn.

48. Kryski z rusztu.

Kryski gdy będą oczyszczone, należy zagotować w wodzie; wybrawszy z niey przepłókać zimną wodą: tak przygotowane, kładą się do rondelka, do którego kładnie się nieco włoszczyzny i korzeni; nalawszy białym bulonem, gotują się na miękko. Skoro

się ugotują, wybierają się, a gdy oschną, krają w cząstki i wkładają się na drewniane szpileczki. Rozpuściwszy pół funta masła, smaży się w niém cebula drobno usiekana, późniey się wrzuca nieco zieloney pietruszki, trochę pieprzu, dwa syrowe jaja, rozmięszawszy to dobrze z masłem, kaczają się w nim kryski i kładą się na ruszt, któren przed wydaniem, stawi się na węgle; a opiekłszy na obie strony na rumiano, wyimują się z nich szpilki układają się na półmisek i dają się do stołu. Do nich daje się sos na zimno, któren wyżey opisaliśmy.

49. Kryski w klarze smażone.

Odgotowawszy kryski na miękko w bulonie wyż podanym sposobem; gdy będą już pokrajane i włożone na drewniane szpilki, posypują się drobną siekaną zieloną pietruszką, lub szczypiorem i nieco pieprzem, tak przygotowane, maczają się do klaru i spuszczają się do wrzącey tłustości, w którey, gdy się odsmażą, zdeymują się ze szpilek i układają się na półmisek; osypawszy odsmażoną w tłustości zieloną pietruszką, wydają się do stołu.

50. Kryski z szodą.

Ugotowawszy kryski w białym bulonie

(jakośmy wyżey opisali) wyimują się z onego; a gdy oschną, usiekają się jak naydrobniey. Bierze się funt masła, skoro się rozpuści, wbija się kilkanaście żółtkow, które mięszają się razem z masłem, przez kwadrans; gdy się dobrze umięszają, kładną się w ówczas, wyż przygotowane kryski, nieco drobnych rodzynek, kilka kawałkow cukru, muszkatowego kwiatu, chleba pszennego tartego, skórki siekaney cytrynowey, wszystko to wymięszać dobrze. Białka zaś pozostałe, ubiwszy na piankę dodać do tego. Należy mieć przygotowaną formę wyszmarowaną masłem i osypaną tartym chlebem; do niey wlawszy tę massę, stawi się do pieca niezbyt gorącego na półtory godziny. Gdy się upieką kryski, wykładają się na półmisek, zalewając szodą i wydają się do stołu.

51. Kryski z białym sosem.

Skoro kryski będą ugotowane na miękko w białym bulonie, wydobywają się; gdy się pokrają, układają się na półmisek i zalawszy sosem, wydają się do stołu. Sos zaś, do nich przygotowany bydź powinien następnym sposobem. Bierze się pół funta młodego masła, łyżkę mąki, rozmięszawszy ją z masłem, dodać należy półkwarty białego bulonu, kwaterkę

wina, gotować to mięszając; późniey dodać pietruszki zieloney drobno usiekaney, cytrynę wycisnąć, nieco kwiatu muszkatowego, cztéry żółtka rozbite z łyżką wody, i trochę sosu; wymięszawszy to niezagotowywając, wydać do stołu. Za garnitur używają się grzanki w maśle odsmażone.

52. *Kuropatwy z Polskim sosem.*

Gdy kuropatwy będą oczyszczone, odpiekają się na rożnie, często polewając masłem; skoro będą dobrze już rumiane, zdeymują się z rożna, gdyby przestygły. Bierze się funt młodego masła, dwie pszenne bułki, z których zerznąwszy część zewnętrzną, to jest: skorynkę, bierze się tylko sam środek, który gdy się umoczy w słodkiém mleku, wyciska się na serwecie i kładnie się do masła; dodawszy kawianą łyżeczkę pszenney mąki, wymięszać dobrze. Rozebrawszy upieczone kuropatwy, wkładają się do masła, dodać należy w talerzyki pokrajanych cztéry cytryn, wlać dobrego białego bulonu, lecz gdyby nie był tłustym; przed wydaniem zagotować pod pokrywą na mocnym ogniu i wydać do stołu.

53. *Kuropatwy nakształt w śniegu.*

Skoro się ubije pianka z szesnastu białek, nakłada się na brzeg półmiska nożem, tak: aby sam środek onego był próżnym. Biorą się główki od kuropatw razem z szyikami syrowe i nieskubane, w sadzają się do tey pianki, tak: aby główki zdziobami były zupełnie zewnątrz, widziane. Stawi się pianka do letniego pieca (razem z główkami), aby dobrze oschła, lecz należy uważać, gdyby się nie zarumieniła, wyjąwszy z pieca półmisek, kładą się do środka upieczone i rozebrane kuropatwy; zalawszy zawiesistym sosem, do którego wchodzą na garnitur, szampiony, amoretki, lub trufle, natychmiast, dają się do stołu.

54. *Kuropatwy z rożna z serdelowém masłem.*

Biorą się oczyszczone kuropatwy, gdy się upieką na rożnie, kładą się gorące na półmisek. Narzynaią się, w które to narznięcia nakłada się serdelowego masła. Zalawszy gorącym sosem, z dodaniem trzech cytryn w talerzyki pokraianych, wydaią się do stołu.

55. *Kuropatwy lub Jarząbki na zimno.*

Opiekłszy kuropatwy lub jarząbki na ro-

żnie, zdeymuią się; gdy przestygną, odeymują się piersi od kości i narzynaią się nożem. Wziąć octu, dodać nieco oliwy i trochę tartego pieprzu, w tym kładą się piersi od kuropatw na półgodziny, aby się zamarynowały. Rozbiwszy auszpiku z oliwą, jakośmy to wyżey opisali, macza się w nim każda cząstka, ułożywszy na półmisek, garnirują się korniszonami, kalafiorami i dają się do stołu.

56. *Kuropatwy w francuzkim pasztecie.*

Oczyściwszy kuropatwy, szpikują się słoniną i opiekają się nieco na rożnie polewając masłem. Gdy się dobrze opieką, zdeymują się z rożna. Rozebrawszy układają się na półmisek, przekładając farszem z dodaniem koparow, cytryn w talerzyki pokrajanych. Okrywszy je ciastem francuzkim, uformować z niego pasztet, któren poszmarować rozbitemi jajami, stawi się na półtory godziny do gorącego pieca; wyjąwszy daje się do stołu; do nich daje się sos na osobnych salaterkach z szampionami.

57. *Kuropatwy à la povré.*

Skoro się oczyszczą kuropatwy, kładną się na rożen; gdy się nieco upieką, zdeymują

się, nie rozbierając je, nakraiwają się piersi, nałożywszy w to narznięcie cebuli z masłem i pszenną bułką 29); kładą się do rondelka, do którego włożywszy dobrego rumianego bulonu i pod pokrywą gdy się zagotują, dodaje się nieco soku cytrynowego i wydają się do stołu.

58. *Przepiorki w pasztetach.*

Skoro się przepiorki oczyszczą, wybierają się z nich kości. Bierze się ćwierć funta masła, rozpuściwszy go na pokrywie, dodaje się nieco zieloney siekaney pietruszki, szampionow siekanych i nieco soku cytrynowego; włożywszy do tego przepiórki bez kości, stawią się pod pokrywą na ogień na kilka minut; gdy przepiorki zbieleją, zdeymuje się pokrywa z ognia. Mieć należy przygotowane francuzkie ciasto, rozwałkowawszy go, wyciskają się blaszaną formą okrągłe ciasta; na każde kładnie się przepiorka, na któ-

---

29) Usiekawszy jak naydrobniey kilka cebul, wyciska się z niey wilgoć na płutnie lub serwetie, dodać do tak przygotowaney cebuli kawał masła młodego, nieco pszenney tartey bułki i trochę tartego pieprzu, wymieszawszy dobrze, nakładają się narznięte kuropatwy.

rą nakłada się farsz, na wierzch przepiorki kładnie się podobnież okrągłe ciasto, środek którego powinien bydź wyrznięty; posmarowawszy rozbitemi jajami, układają się na blachę i przed wydaniem stawią się do gorącego pieca na kwadrans; wyjąwszy z onego, układają się na półmisek; zalawszy do środka każdego pasztetu po łyżeczce dobrego sosu z jakimkolwiek garniturem, wydać do stołu. Podobnymże sposobem dają się kwiczoły i jemiołuszki, przepiorki dają się z rusztu tak jak kurczęta.

59. *Kwiczoły lub Jemiołuszki w bułkach.*

Gdy kwiczoły lub jemiołuszki będą oczyszczone, wybierają się z nich kości, na mieysce których nakłada się farsz. Bierze się ćwierć funta masła, rozpusciwszy go na pokrywie, dodać szampionow lub trufli siekanych, skórki cytrynowey, kawałek bulonu, półkwarty wina, układają się kwiczoły lub jemiołuszki, i w tym pod pokrywą na miernym ogniu gdy się usmażą; wyimują się i kładnie się każden kwiczoł do pszenney bułki, która powinna bydź uprzednio odsmażona w maśle, i środek z niey powinien bydź wybrany. Dodać do tey essencyi, w którey się kwiczoły gotowały, sosu; zagotowawszy ją,

zalewają się kwiczoły będące w bułkach i wydają się do stołu.

60. Zając z kiełbaskami opiekanemi.

Oczyściwszy zająca, odbiera się mięso od kości i żył, które należy jak naydrobniey usiekać, dodać do niego funt świeżey słoniny, podobnież drobno usiekaney: bułek dwie w mleku umoczonych i na serwecie wyciśniętych, jajęcznicę od ośmiu jay usmażoną, muszkatowey gałki miałko utartey, nięco pieprzu i półfunta masła; wszystko to razem tłuć dobrze w mozdzierzu dodając dwanaście syrowych żółtkow. Utłukszy przetrzeć to wszystko przez rzadkie sito; białka pozostałe zbiwszy na pianę dodać do zająca, wymieszawszy to razem, kładnie się do formy, która wyszmarowywa się masłem; spod zaś oney powinien bydź wyłożony cienko krajanemi kiełbasami, które uprzednio powinny bydź odpieczone na rożnie. Forma ta kładnie się do rondla, tak aby woda będąca w nim połowę formy tylko zajęła, przykrywszy rondel pokrywą, gotuje się z półtory godziny; gdy będzie zając gotowy, wyimuje się forma z rądla, wykłada się na półmisek; zalawszy go sosem gorąccym, wydać do stołu.

61. *Zając z grzankami.*

Gdy się upiecze zając naszpikowany, na rożnie, polewając masłem; zdeymuje się z onego i kraje się na cząstki jak na jedną osobę. Należy mieć odgotowany ozor wędzony wołowy i grzanki cienko krajane, odsmażone w maśle; narzyna się zając i w te narznięcia nakłada się naprzemian ozoru i grzanek. Tak przygotowany zając układa się na półmisek, zalewa się sosem rumianym z estragonem i wydaje się do stołu.

62. *Bekasy krzyki z grzankami.*

Bekasy oczyszczone i wypotroszone odpiekają się na rożnie. Kiszeczki zaś i wnętrzności usiekać jak naydrobniey z słoniną; dodać do tego siekania tartey bułki, kawałek masła, nieco pieprzu, szczypioru zielonego, parę syrowych jay, wszystko to razem usiekawszy, nakładać na grzanki z pszennego chleba, które się układają na pokrywę, masłem wyszmarowaną. Przed samym wydaniem stawi się pokrywa na minut kilka do pieca, wyjąwszy garnirują się temi samemi grzankami bekase, będące na półmisku; główki zaś od bekasów z dziobkami faszerowane farszem układają się na półmi-

sku; tak, aby ich dzioby zewnątrz były obrócone; a to dla znaku, iż się dają bekasy. Zalawszy sosem estragonowym, wydają się do stołu.

63. Gęś z murmuladą.

Skoro się karmna gęś oczyści, opieka się na rumiano na rożnie; przed wydaniem odłącza się mięso od kości, i ułożywszy na półmisek, na którym powinna bydź murmulada, wydaje się do stołu. Marmulada robi się następnie: Bierze się kilka winnych jabłek, które gdy się upieką w piecu, przecierają się przez sito; dodawszy półkwarty kwaśney śmietany, ćwierć funta cukru miałko utłuczonego, ośm żółtkow syrowych; miesza się to razem na ogniu; skoro się ogrzeje, będzie gotowa murmulada.

64. Kaczki z białym sosem.

Kaczki gdy będą w całku ugotowane na miękko w białym bulonie, rozbierają się; a ułożywszy na półmisek, zalewa się sosem i dają się do stołu. Sos do nich robi się następnie: Bierze się pół funta masła, łyżek dwie mąki pszenney, rozrobiwszy ją, rozprowadza się bulonem, w którym kaczki by-

ły gotowane, z dodaniem kwarty kwaśney śmietany, ósmą część funta cukru; gotuje się to mieszając, póki nie będzie sos zawiesisty. Późniey się przecedza przez sito, a dodawszy kopru zielonego i nieco soku cytrynowego, daje się do stołu.

65. *Kaczki faszerowane makaronem.*

Gdy się oczyszczą kaczki, wybierają się z nich kości, na mieyscu których nakłada się makaronu, który się przygotowywa następnie: Odgotowawszy makaron w wodzie, odcedza się na druszlak. Bierze się funt masła, gdy się zarumieni, kładzie się do niego przygotowany makaron; dodawszy nieco drobno krajaney szynki, kilka syrowych jay, rozmieszawszy to, nakładają się kaczki; skoro się zaszyją, kładą się na pokrywę, która powinna bydź wyłożona włoszczyzną i słoniną. Wstawia się pokrywa do pieca na godzin parę; gdy się upieką kaczki, wykładają się na półmisek, a ogarnirowawszy ich świeżemi ogurkami i zalawszy sosem, wydają się do stołu. Ogurki powinne bydź tak przygotowane: Obrawszy je, wybiera się ze środka miękisz, na mieysce którego nakłada się farszu; uwinąwszy cienko krajaną słoniną, kładą się na pokrywę; gdy się od-

pieką, odrzuca się słonina, a one używają się do garnirowania.

66. *Kaczki cyranki z kaparami.*

Skoro się kaczki oczyszczą, szpikują się słoniną, a uwinąwszy w papier masłem wyszmarowany, pieką się na rożnie; gdy będą gotowe, układają się na półmisek, zalawszy sosem z kaparami lub z oliwkami, lub też z korniszonami, wydają się do stołu.

67. *Kaczki z młodą galarepą.*

Kaczki gdy się oczyszczą, kładną się w całku do rondla, do którego należy włożyć funt masła, nieco korzeni i włoszczyzny; oraz wlać trochę bulonu; stawi się na mierny ogień pod pokrywą, skoro kaczki będą gotowe, należy rozebrać i ułożyć na półmisek. Garnirują się galarepą, a gdy się zaleją stosownym sosem, wydają się do stołu. Galarepa do nich następnie się przygotowywa: Bierze się młoda galarepa wielkości zwyczaynego jabłka, gdy się obierze i utressuje według upodobania, wybiera się wewnątrz i odgotowywa się w wodzie; z którey wydobywszy, nakłada się wewnątrz cielęcego farszu, tak ufaszerowana, układa się

na pokrywę, do którey wlawszy nieco bulonu, włożyć kawałek masła i trochę cukru; przykrywszy ją papierem masłem wyszmarowanym, stawi się pod pokrywą na mierny ogień; gdy będzie miękka, wyimuje się i garnirują się nią kaczki.

68. Indyczęta młode zamiast zwierzyny z pomidorami.

Indyczęta gdy będą oczyszczone, uwijają się w papier masłem wyszmarowany i upiekają się na rożnie, polewając często masłem; gdy będą gotowe, rozbierają się; ułożywszy na półmisek, garnirują się pomidorami; a zalawszy wrzącym sosem z pomidorowym bulonem, wydać do stołu. Pomidory tak powinne bydź przygotowane. Wziąwszy zielone pomidory, z których sok i ziarna precz powinne bydź odrzucone, albowiem do użycia nie są zdatne, wypłukawszy tak wybrane pomidory, nakładają się cielęcym farszem, i układają się na pokrywę, która powinna bydź wyłożona cienko krajaną słoniną. Stawi się pokrywa do pieca; gdy będą miękkie pomidory, wyimują się i używają się do indyka.

69. *Indyk w całku na zimno.*

Wziąwszy karmnego indyka, gdy się zarznie i oskubie, niech poleży dni ze dwa na zimnym mieyscu, gdyby skruszał. Skoro się to uskuteczni, wyimują się z niego kości, na mieyscu których nakłada się farszu; zaszywszy go, kładnie się do rondla; do którego należy włożyć kawałek masła i zalać klarownym rumianym bulonem. Przykrywszy rondel pokrywą, gotuje się indyk z parę godzin; gdy będzie miękki, wykłada się na półmisek, bulon zaś, w którym się on gotował, należy dobrze wysadzić; a oblawszy tym indyka, stawi się na zimne mieysce.

70. *Lekkie cielęcie na budyn.*

Odgotowawszy na miękko lekkie cielęce i serce, usiekać jak naydrobniey; wątrobkę zaś od tego cielęcia syrową (wybrawszy z niey żyłki) usiekać i przetrzeć przez sito. Wziąć funt masła, rozegrzawszy go, wbija się dwanaście żółtkow; wymieszawszy dobrze, kładnie się siekana wątrobka i lekkie; dodać do tego chleba pszennego miałko utartego kwaterkę, tyleż drobnych rodzynek, cukru ćwieć funta tłuczonego, nieco gałki muszkatowey, cynamonu i skurki cytrynowey. Ubi-

wszy piankę z białek pozostałych dodać do tego; a wymieszawszy razem wszystko, kładnie się do rondelka masłem wyszmarowanego i wysypznego tartym chlebem; dno zaś powinno bydź wyłożone słoniną krajaną w jak naycieńsze plasterki. Przed wydaniem stawi się rondelek na godzinę do pieca gorącego; gdy będą lekkie gotowe, wydają się na półmisek i zalewa się sosem słodko-kwaśnym, lub też sokiem wiśniowym.

71. *Lekkie z rakowemi szyikami*

Gdy się lekkie ugotują na miękko, należy je jak naydrobniey usiekać. Wątrobkę zaś należy usiekać syrową. Bierze się ćwierć funta masła, gdy się rozpuści, kładnie się do niego siekana wątrobka i mieszając trzyma się dopóty na ogniu; póki nie zbieleje, późniey się wykłada na serwetę i wyciska się na niey woda z wątrobki. Wziąwszy pół funta masła, cebuli drobno siekaney, ta gdy się w niém usmaży, kładnie się w ówczas do niey wątrobka i lekkie; dodawszy do tego trochę rodzynek drobnych, nieco gałki muszkatowey, skórki cytrynowey, pięć syrowych jay, trochę pszennego chleba miałko utartego; wymieszawszy to razem, kładzie się na błonę cielęcią, na spód którey kładną się rakowe szyiki i amoretki krajane,

zawinąwszy te błoną, z tym siekaniem, układać na pokrywę masłem wyszmarowaną. przed wydaniem na półgodziny stawi się do gorącego pieca; skoro siekanie będzie już gotowe, razem z błoną daje się do stołu.

72. Gęsie nożki.

Wziąć kilkanaście gęsich nożek, nalawszy je białym bulonem, gotnją się póki nie będą miękkie; gdy się to uskuteczni, wyimują się z bulonu i nakłada się na każdą ragułu lub farszu z wctrobek. Tak przygotowaną każdą nożkę, należy zawinąć w opłatek umoczony w słodkiém mleku, pożniey umacza się w rozbite jaja, osypuje się tartym chlebem pszennym i usmaża się na rumiano w klarownym maśle. Ułożywszy na półmisek, zalewa się serem i wydaje się do stołu. Mogą się dawać gęsie łapki z wszelkiemi jarzynami.

73. Mleczka cielęcie szpikowane z podniebieniem wołowym.

Wymoczywszy mliczka cielęce w słodkiém mleku, należy zagotować w wodzie, i wybierać natychmiast do zimney wody; gdy się oczyszczą, szpikują się cienką słoniną i wy-

miem krowim. Tak przygotowane kładną się do pokrywy; do którey włożywszy kawałek masła, zalewają się klarownym rumianym bulonem i na kwadrans przed wydaniem stawią się na ogień pod pokrywą; skoro się ugotują, garnirują się na półmisku podniebieniem wołowem i wydają się do stołu. Podniebienie zaś wołowe, następnie powinno bydź przygotowane. Wziąwszy z głów wołowych podniebienia; oparzywszy je, czyszczą się i gotują na miękko w białym bulonie. Wyjąwszy, gdy ostygną; krają się na drobne cząstki, i włożywszy do rondelka, do którego włożyć należy kawałek suchego bulonu, wlać kieliszek wina, wycisnąć cytrynę, zagotowawszy, wydają się na półmisek.

Mliczka tym sposobem przygotowane dają się z szpinakiem i kuropatwami.

74. Ryż odsmażany z ragułem.

Bierze się dwa funty ryżu, oczyściwszy go, sypie się do rondelka, do którego należy wlać białego bulonu tyle, aby ryż zupełnie był zajęty. Stawi się pod pokrywą do gorącego pieca, gdy będzie ryż zupełnie miękki, wyimuje się z pieca i nakłada się do blaszanych czworograniastych foremek lub okrągłych, które powinne bydź bez dna; ugniotłszy

go mocno; stawią się foremki na zimnym mieyscu, gdy ryż ostygnie, wyimuje się z foremek. Rozbiwszy kilkanaście żółtkow, macza się w nich ryż, osypuje się tartym chlebem i usmaża się na rumiano w wrzącym klarownym maśle. Przed wydaniem wybiera się ze środka ryż, na mieyscu którego nakłada się gorącego ragułu, i wydaje się do stołu. Do tak zrobionego ryżu dają się jarzyny, jako to: jarmusz lub szpinak.

75. Jarmusz z kasztanami.

Jarmusz oczyszczony, kładnie się do wrzącey wody, w którey gdy się ugotuje na miękko, wybiera się, wycisnąwszy z niego wodę, usieka się naydrobniey. Utarć na tarkę słodkiego buraka i dwie marchwi, usieka się drobno kilka cebul, które gdy się usmażą w maśle, kładnie się utarty burak i marchiew; podsmażywszy to w maśle z cebulą, kładnie się jarmusz. Nalawszy dobrym bulonem; na miernym ogniu (mieszając) należy gotować pod pokrywą; gdy będzie gotowy jarmusz, wykłada się na półmisek; obłożywszy go kasztanami, wydaje się do stołu. Kasztany tak się przygotowywują: Opiekają się na miękko w piecyku kawianym lub na blasie w gorącym piecu; gdy się odpie-

ką, należy oczyścić z łuski. Wkłada się każden na drewnianą szpilkę i macza się w cukier zgotowany pod nazwiskiem karmel 30). Kasztany tym sposobem przygotowane służą z groszkiem i szpinakiem.

76. *Salcefia smażona.*

Obrawszy salcefią, ugotowywa się na miękko w białym bulonie; wydobywszy, kładnie na sito; a gdy oschnie, macza się każda w klar i spuszcza się do gorącey tłustości; skoro się odsmaży na rumiano, wybiera się i układa na półmisek; osypawszy odsmażoną zieloną pietruszką, daje się za jarzynę. Tak przygotowana salcefia używa się za garnitur do sztuka mięsa, oraz do grochu, szpinaku i t. p.

77. *Kalafiory z mleczkami z sosem Angielskim.*

Oczyściwszy kalafiory, spuszczają się do

30) Karmel następnie się robi. Bierze się funt cukru, kładnie się do rondelka, zalawszy go półkwartą wody, gotuje się dopóki nie zacznie gęstnieć; w ówczas macza się w ten ulep drewniana szpilka i probuie się; gdy cukier będący na szpilce nie będzie lgnął do zębów, znakiem będzie, że już jest karmel gotowy.

wrzącey zasoloney wody; gdy się w niey ugotują, wyimują się na sito, skoro ścieką, układają się na półmisek, zalewają się sosem i wydają się do stołu. Sos do nich następnie się przygotowywa. Bierze się funt młodego masła, łyżkę mąki pszenney, rozmieszawszy ją dobrze, dodać należy półkwarty tey wody, w którey się kalafiory gotowały i cytryn dwie wycisnąć. Przed samym wydaniem do stołu, zagotowaszy, (często mieszając) zalać kalafiory i obłożyć mleczkami, które powinne bydź przygotowane, jakośmy wyżey opisali. Dla odmiany, kalafiory mogą się zalewać zarumienionym masłem z tartym chlebem; oraz szodowym sosem.

78. Szparagi.

Oczyściwszy szparagi, wiążą się w pęczki i rzucają się do zasoloney nieco z masłem wrzącey wody, w tey gdy się ugotują, wyimują się na sito; skoro ściecze z nich woda, układają się na półmisek, a zalawszy sosem takim, jakiegośmy używali do kalafiorow, wydają się do stołu.

79. Karczochy.

Zerznąwszy z nich ostre kolce; wybierają się środki, ponieważ do użycia są niezda-

tne. Wypłukawszy dobrze, kładną się do rondelka, nalewają się lekkim białym bulonem; gdy się w nich ugotują, wybierają się i układają się na półmisek. Zalawszy białym angielskim sosem, wydają się do stołu. Można karczochy dawać faszerowane. Farsz do nich robi się z piersi indykow.

Gdzie jest podostatkiem karczochow, tam się używają same spodki do kurcząt, które się dają z białym sosem.

80. Bulba włoska.

Obrawszy bulbę i odgotowawszy ją tak, jak szparagi, daje się z sosem angielskim.

81. Sałata zielona.

Wziąwszy dobrey zieloney sałaty, która gdy się opłucze; przekładają się liście białym farszem z piersi indyka. Uwinąwszy każdą główkę w plastr słoniny, obwiązuje się szpagatem, i układają na pokrywę; wlawszy białego bulonu, gotuje się na miękko pod pokrywą. Gdy będzie gotowa, wybiera się na sito; skoro ściecze, układa się na półmisek, a zalawszy sosem angielskim, wydaje się do stołu.

82. *Zrazówka cielęca.*

Wziąwszy zrazówkę cielęcą, opłókawszy; zawija się w mocne płótno, w którém ubija się tasakiem, aby dobrze rozpłaszczyć. Wywinąwszy z płótna, nakłada się na nią farszu z truflami; gdy się zaszyie, należy uszpikować słoniną i gotowanym wymiem. Tak przygotowaną, kładnie się do rondelka, nalewa się mocnym klarownym rumianym bulonem, do którego dodawszy kawałek suchego bulonu, gotuje się pod pokrywą, póki bulon zupełnie się nie wygotuje. Gdy będzie zrazówka gotowa, wydobywa się z rondelka, kładnie się na półmisek, narzyna się nożem i polewa się bulonem, w którym się zrazówka gotowała. Obłożywszy naokoło szczawiem, wydać do stołu. Szczaw zaś, wyżey opisaliśmy, jakim sposobem ma bydź robiony.

83. *Zraziki odsmażane z zrazówki.*

Wziąwszy taką zrazówkę, jakośmy tylko co opisali, krają się z niey zraziki w plastry; odbiwszy tasakiem, siekają się. Tak przygotowane, należy posolić i trochę miałko utartym pieprzem posypać. Przed wydaniem, maczają się w mąkę i odsmażają się na rumiano w maśle na obie strony. Wy-

brawszy, gorące układają się na półmisek; zalawszy sosem z cytryną i drobną usiekaną smażoną w maśle cebulką, wydają się do stołu.

84. Zraziki cielęce kruche z zrazówki.

Pokrajawszy zrazówkę, sieka się drobno, do którey dodaje się trzecią część kruchego łoju, dwie pszenne bułki, umaczane w słodkiem mleku i wyciśnięte na płótnie, nieco gałki muszkatowey i pieprzu. Utłukszy to tak, aby się łoy z mięsem zarobił w jedną massę; dodać należy dwa jaja syrowe, cebuli zieloney drobno usiekaney i robić z tey massy nożem umaczanym w wodzie zraziki nakształt kotletow. Gdy będą zrobione, układają się na pokrywę masłem wyszmarowaną; pokropiwszy sokiem cytrynowym, stawią się przed wydaniem pod pokrywą na ogień. Skoro zraziki zbieleją, obracają się na drugą stronę, przysmażywszy z drugiey strony, podlewa się nieco sosu i wydają się na półmisek.

85. Polenta z mąki kukuruzianey.

Gdy się zagotuje półtory kwarty białego bulonu z pół funtem masła, sypie się do niego półkwarty mąki kukuruzianey; skoro

się (mięszając często) zagotuje, wylewa się na miedzianą blachę i na niey się nożem cienko rozciąga; gdy zastygnie, wyciskają się z niego blaszaną foremką ciasteczka wielkości rubla. Wlawszy na półmisek takiego sosu, jakiego używaliśmy do bażanta, który się dawał z ryżem, z dodaniem do niego kilka syrowych rozbitych żółtkow, układa się to ciasto na przemian z truflami krajanemi. Naco nalewa się znowu sosu, aby ciasto i trufle zajął; na który znowu układa się ciasto na przemian z truflami; powtórzywszy to razy kilka, nareście osypawszy serém parmazonem, stawi się rondelek srebrny na kwadrans do pieca; gdy się zarumieni polenta, wydobywa się i daje do stołu.

86. Winogret na zimno.

Nakrajać rozmaitey zwierzyny i cielęciny upieczoney, w drobne zraziki, w proporcyą na półmisek. Rozprowadziwszy octu z oliwą i nieco tartym pieprzem, marynują się w tym przygotowane zraziki. Kładnie się na półmisek usiekanego auszpiku, na którym układają się zraziki. Polawszy je sosem musztardowym zimnym z kaparami, na wierzch znowu kładnie się auszpiku, na który nakładają się zraziki i zalewa się sosem, i to

się powtarza, dopóki nie będzie półmisek dość wysoko wyłożony. Garniruje się z wierzchu oliwkami, korniszonami; a zalawszy sosem, wydaje się do stołu.

87. Matlot z zwierzyny.

Rozpuściwszy na pokrywie pół funta świeżego masła, wrzuca się siekanych szampionów, i łeje się nieco soku cytrynowego; gdy się to zagotuje; układają się kwiczoły i jemiołuszki, z których kości powinne bydź wybrane i ufaszerowane. Podlawszy nieco wina bordo, gdy się pod pokrywą dobrze ugotują, układają się na półmisek. Do szampionów, dodać należy nieco sosu; gdy się razem zagotuje, zalewa się zwierzyna, a ogarnirowawszy cebulką glasowaną, knelami i grzankami pszennemi odsmażonemi w maśle, wydaje się do stołu.

ROZDZIAŁ VI.

O SOSACH GORĄCYCH I ZIMNYCH, UŻYWANYCH DO POTRAW OPISANYCH W POPRZEDZAJĄCYM ROZDZIALE.

1. Sos pod nazwiskiem szpanion.

Bierze się nieco marchwi i cebuli, kładną się do rondla, na wierzch kładnie się mięso wołowe w plastry pokrajane, kilka łopatek cielęcych i kur, trochę pietruszki, salerow, pieprzu angielskiego w całku; wlawszy do tego półkwarty wody, należy gotować pod pokrywą na miernym ogniu, póki się mięso nie zarumieni, (uważać należy, gdyby się nie przypaliło). W ówczas nalewa się pełen rondel wody i niech się gotuje, póki mięso się dobrze nie rozgotuje; skoro się to uskuteczni, przecedza się w ówczas sos przez druszlak, a zebrawszy z niego tłustość rozbija się kilka białek, które wlawszy do bulonu, należy zagotować i przecedzić przez serwetę. Bierze się funt świeżego masła rozpuściwszy go w rondlu, dodaje się szynki nie tłustey w kostki pokrajaney, nieco cielęciny, cebuli i pie-

truszki, salerow, trochę korzeni, wszystko to się smaży z kwadrans na wolnym ogniu; sypie się do tego pszenney mąki tyle, aby sos był gęstawy, mięszając ją na ogniu, należy trochę podsmażyć, (lecz gdyby się nie zarumieniła), późniey się rozprowadza przygotowanym bulonem i gotuje się na ogniu, często mięszając; skoro sos stanie gęstawym, przecedza się przez serwetę, lub na pytel sito i mięsza się bezprzestannie, póki nieostygnie. Tak przygotowany śos, używa się do potraw opisanych w poprzedzającym rozdziale. Chcąc go zrobić białawym, dodać tylko do niego w proporcyą słodkiey śmietanki. Gdyby zaś potrzeba było użyć gdzie sosu klarownego, w ówczas należy go brać bez dodania mąki.

2. *Sos musztardowy na zimno.*

Bierze się suchey tartey musztardy, wsypawszy ją do rondelka, nalewa się białym bulonem, lub wodą; postawiwszy rondelek na ogień, gdy się mięszając zagotuje, zdeymuje się z ognia; dodaje się takąż ilość żółtkow odgotowanych i przetartych na sito, ile braliśmy musztardy, nieco tartego cukru i oliwy, rozprowadza się octem, uważającj, aby sos był cokolwiek gęstawy. Tak przygoto-

wany, używa się do wszelkich ryb, które się dają na zimno, oraz do potraw.

Chcąc ten sos nieco odmienić, należy dodać utłuczonych i przetartych przez sito, korniszonow i kaparow.

3. *Sos Tatarski na zimno.*

Utarłszy chrzanu, dodaje się do niego tyleż miałko tłuczonego cukru, oliwy i soku cytrynowego; rozmięszawszy to, używa się do ryb.

4. *Sos Szodowy.*

Wziąść cztérnaści syrowych żółtkow, trzy ćwierci funta cukru miałko utartego, butelkę białego wina; wszystko to dobrze wymięszawszy, przecedza się przez sito. Wrzuca się nieco cytrynowey skórki i przed wydaniem mięsza się na ogniu miotełką, gdy się dobrze ogrzeje, używa się do jarzyn i legomin.

ROZDZIAŁ VII.

PIECZYSTE.

1. *Łoś, Sarna i Daniel.*

Wziąwszy jakąkolwiek część na pieczyste z Łosia, Sarny lub Daniela; gdy się dobrze wyżyłuje, szpikuje się słoniną i zamarynowywa się na dni para w occie przegotowanym z rozmarynem, bobkowym liściem, z dodaniem nieco korzeni; należy mieć tę ostróżność, aby nie marynować w miedziannym naczyniu. Skoro się umarynuje, kładnie się na rożen i upieka się polewając często masłem, z octem: gdy będzie pieczeń rumianna, kłanie się do rondla; polawszy ją nieco octem i oliwą, włożyć kawałek suchego bulonu i stawi się do pieca, póki nie będzie miękką. Lecz jeżeli to będzie pieczeń z Sarny, w ówczas prosto należy ją wydawać z rożna; albowiem jest mięso miękkie. Drobna zaś zwierzyna, jako to: jarząbki, kuropatwy, cietrzewie, gdy się dopiekać zaczną na rożnie, w ówczas nie polewają się masłem, lecz mocnym sosem z bulonem i żółtkami.

2. *Jemiełuszki, lub Kwiczoły.*

Oczyściwszy Jemiełuszki, lub Kwiczoły, wybierają się z nich przez grzbiet kości, na mieyscu których nakłada się farszu zrobionego z wnętrzności, z dodaniem nieco tłuczonego jałowcu, słoniny, chleba pszennego, tartego pieprzu i syrowego żółtka. Tak nafaszerowane jemiełuszki, lub kwiczoły obwinąwszy w plaster słoniny, kładną się na szpilkę, przedzielając każdą grzankami; przywiązawszy szpilkę do rożna, pieką się polewając często masłem; gdy będą gotowe, zdeymują się ze szpilek, układają się na blat ze słoninką i grzankami i dają się do stołu. Skoro się dają niefaszerowane, w ówczas te ptaszki nieoprawiają się. Podobnémże sposobem, dają się bekasy dubelty.

3. *Indyk karmny.*

Indyk zarznięty i oskubany, powinien przez parę dni powisieć, aby skruszał, po oczyszczeniu, wybierają się przez grzbiet kości; na mieyscu których nakłada się cielęciego farszu, do którego należy dodać suchego bulonu, funt trufli i szklankę madery. Zaszywszy, okłada się słoniną w plastry pokrajaną i piecze się w piecu. Tym sposobem pieką się Głuszce, i Cietrzewie.

4. *Cielęcia pieczeń.*

Wziąwszy część cielęcią na pieczyste, należy ją wymoczyć w słodkim mleku; wyjąwszy z onego, kładnie się do wrzącey wody, z tey wyjąwszy szpikuje się słoniną, kładnie się na rożen i piecze się polewając masłem. Skoro będzie dobrze rumianna i gotowa, zdeymuje się z rożna na blat; polewa się masłem z mocnym rumiannym bulonem i wydaje się do stołu.

5. *Cielęcia pieczeń à la crem.*

Wymoczywszy, jak wyżey część cielęcią w słodkim mleku, kładnie się na rożen i upieka się polewając masłem; gdy się kończy dopiekać, polewa się razy kilka *à la cremem*, z nim skoro się zarumieni, zdeymuje się z rożna z ostróżnością, aby *à la crem* nie spadł, kładnie się na blat, a podlawszy pod spod nieco bulonu z masłem, wydaje się do stołu.

A la crem robi się następnie, rozpuściwszy pół funta masła, sypie się dwie łyżki mąki pszenney, rozmięszawszy ją, rozprowadza się słodką śmietanką, stawi się na ogień i mieszając zagotowywa się; późniey się dodaje kilka syrowych żółtkow; rozmieszawszy je dobrze nie zagotowywając, polewa się pieczeń.

6. *Kapłóny drylowane na ruszcie.*

Upiekłszy Kapłóny, lub Pulardy na rożnie, rozbierają się na części, które umaczawszy w rozpuszczone masło, osypują się tartym chlebem, kładą się na ruszt, który przed wydaniem, stawią się na węgle; skoro się przyrumienią, na obie strony, wydają się do stołu.

7. *Kurczęta z rożna.*

Obrawszy Kurczęta, faszerują się farszem z pietruszki zieloney i kopru drobno usiekanego, zdodaniem muszkatowey gałki, pszenney tartey bułki; nieco płókanego masła i jajecznicy upieczoney przetartey przez gęste sito. Tak ufaszerowane, kładą się na szpilkę, którą przywiązawszy do rożna, upiekają się na mocnym ogniu, polewając jak nayczęściey masłem. Gdy się upieką, wydają się do stołu. Piekąc kurczęta zamiast polewania masłem, mogą się polewać kwaśną świeżą śmietaną.

ROZDZIAŁ VIII.

SPOSOB ROBIENIA RULAD RYBNYCH I MIĘSNYCH NA ZIMNO.

1. *Rólada ze Szczupaka.*

Oczyściwszy mierne Szczupaki, należy nieco posolić, późniey się płóczą i wycierają serwetą. Tak przygotowane płatają się, wzdłuż wybierają się kości, (głowy zaś do tego są nieużyteczne), i układają się na serwetę masłem wyszmarowaną; na tak ułożone nakłada się farszu, na niego kładnie się zielony sér ze szpinaku robiony i zawija się serwetą; a obandażowawszy ją dobrze szpagatem, kładnie się do wanienki, nalewa się bulonem od ryb i włoszczyzny, do czego dodawszy wina, i nieco octu, gdy się pogotuje przez półtory godziny, wydobywa się z wanienki i kładnie się pod prassę. Bulon ten, w którym się rólada gotowała, należy zklarować i postawić na zimno. Gdy się daje rólada na półmisek, garniruje się tym zaziembionym auszpikiem i zalawszy nieco octem z oliwą, wydaje się do stołu.

Sér zielony ze szpinaku: następnie się robi. Tłócze się syrowy szpinak w moździerzu i wyciska się przez płótno sok, któren należy trochę zasolić. Zagotowawszy wrzący wylewa się na gęste sito; zebrawszy z onego, gdy ostygnie, dodaje się kilka odgotowanych żółtkow nieco pszenney mąki i kilka syrowych jay, przetłukszy to razem, służy do rólady.

Podobnym sposobem robi się rólada z węgorza.

2. *Rólada z prosięcia.*

Używa się do tego prosie dość tłuste, które gdy się oparzy i oczyści, wybierają się z niego kości, i układa się na serwetę, która powinna bydź osypana solą i nieco pieprzem. Na tak ułożone prosie, nakłada się farszu na półcala grubini, na ten zaś farsz, układają się w rzędy korniszony, słonina krajana wzdłóż, szynka, jaje twardo odgotowane, rozerznięta na cztéry części fasola i syrek ze szpinaku. Zwinąwszy serwetę obwiązuje się mocno szpagatem i kładnie się do wanienki, w którą włożyć należy, kości od prosiąt, łopatkę cielęcią, mozgi od cielęcia, nieco włoszczyzny i korzeni. Nalawszy wodą z octem i nieco wina; gotuje się na mięk-

ko; skoro będzie rólada gotowa, kładnie się pod prassę. Auszpik zaś ten, w którym się gotowała rólada, odcedza się przez druszlak, zbiera się z niego tłustość, klaruje się białkami, a gdy się zaziębi, okłada się nim rólada, i daje się do stołu.

3. *Rólada z głowy wieprzowey, lub z dzika.*

Głowa z dzika, lub z wieprza, gdy się oczyści, wybierają się z niey kości i zamarynowywa się na dni kilka, w occie przegotowanym z bobkowym liściem, angielskim pieprzem, goździkami i trochę saletry. Gdy się bierze do użycia, należy wytrzeć i ułożyć na mocne płótno, na którym powinna bydź słonina w plastry pokrajana. Na tak ułożoną głowę, nakłada się farszu na pół cala grubini, na farsz zaś, układają się w rzędy, korniszony, słonina wzdłuż krajana, szynka, jaja twardo odgotowane i rozerznięte na cztéry części, fasola i syrek ze szpinaku. Zwinąwszy płótno, obwiązuje się mocno szpagatem i kładnie się do wanienki, w którą należy włożyć kości od głowy, łopatek dwie cielęcich, nożki cielęce, nieco włoszczyzny i korzeni. Nalawszy wodą z octem i nieco wina, gotuje się przez kilka godzin; gdy

będzie rólada gotowa, wydobywa się z wanienki i kładnie się pod prassę, taką: aby zachowała swoją właściwą formę. Auszpik zaś ten, w którém się rólada gotowała; odcedza się przez druszlak, zbiera się z niego tłustość, klaruje się białkami, a gdy się zaziębi, okłada się nim rólada, w tenczas gdy się będzie dawała do stołu.

Można tę głowę dawać w całku, jak się to praktykuje podczas świąt Wielkonocnych, tylko w ówczas należy oblać ją klarownym zaziębionym auszpikiem i garniruje się rozmaitemi marynatami.

ROZDZIAŁ IX.

SPOSOB ROBIENIA ROZMAITYCH FARSZOW.

1. *Farsz rybny ze Szczupaka, lub Lina, służy do rybnych rólad etc.*

Oczyściwszy Szczupaka lub Lina, soli się na niejaki czas; później należy wytarć serwetą; wybierać miękisz bez kości i skóry; usiekawszy jak naydrobniey, dodać jajecznicy usmażoney na maśle z cebulą, pszenney bułki umoczoney w słodkiém mleku i wyciśniętey na serwecie, muszkatowey gałki, nieco pieprzu, wszystko to tłucze się na miazgę. Utłukszy dodaje się masła płókanego i kilka jay, przetłukszy raz powtórny przeciera się przez rzadkie sito i służy do użycia.

2. *Farsz biały z cielęciny służy do rólad indykow, głów wieprzowych i t. p.*

Wziąść pieczeń cielęcią, wybrawszy z niey kości, żyły i plewy, kraje się i sieka się jak naydrobniey. Do tak usiekaney dodaje się

czwartą część słoniny drobno usiekaney, tyleż jajecznicy usmażoney na maśle z cebulą, pszenney bułki umoczoney w mleku i wyciśniętey na serwecie, gałki muszkatowey i nieco pieprzu; utłukszy to dobrze na miazgę, dodać dziesięć syrowych jay, nieco suchego bulonu i majeranu; umieszawszy wszystko razem, przetrzeć należy przez rzadkie sito, i używać tam, gdzie będzie potrzeba. Przeciera się farsz przez sito dla tego, żeby był delikatnieyszym.

Podobnym sposobem robi się farsz z piersi indyka.

3. *Farsz z wątrobek cielęcich na zimno, służy do zimnych pasztetów.*

Wziąć dwie wątrobki cielęce, wybrawszy z nich żyłki, usiekają się. Rozpuszcza się funt masła, usmażywszy w niém kilka cebul drobno usiekanych, kładnie się wątrobka; trzyma się na ogniu mieszając dopóki niezbieleje, w ówczas wykłada się na płótno i wycisnąwszy z niey wodę, przeciera się przez rzadkie sito. Usmażyć jajecznicę na maśle, którą podobnież należy przetrzeć przez rzadkie sito. Wziąść kawał cielęciny, z którey gdy się wybiorą żyłki; usieka się jak naydrobniey i tłucze się w moździe-

rzu na miazgę, dodać należy świeżey słoniny część czwartą, drobno usiekaney i przetartey przez sito, bułki pszenney umoczoney w mleku i wyciśniętey na płótnie; wątrobkę przetartą przez sito, jajecznicę, nieco gałki muszkatowey, pieprzu, kilkanaście syrowych jay, i bulonu pół funta rozpuszczonego. Wymieszawszy to razem dobrze, dodać nieco trufli, w kostkę krajaney. Tym sposobem przygotowany farsz, kładnie się do pokrywy wyszmarowaney masłem i wyłożoney dno i boki cienką krajaną słoniną. Wyszmarowawszy dobrze papier masłem, przykrywa się farsz i stawi się na półtory godziny do gorącego pieca. Farsz ten gdy ostygnie, używa się do zimnych pasztetow.

4. Farsz biały, służy do faszerowania barankow i prosiąt podczas świąt Wielkonocnych.

Wziąwszy lekkie od baranka, który ma się faszerować, dodać do nich lekkie cielęce i dwa funty świeżey słoniny; ugotowawszy to w bulonie białym na miękko, wybiera się na druszlak, i usieka się jak naydrobniey. Bierze się funt masła, rozpuściwszy go, wbija się dziesięć jay ciągle mie-

szając; dodać półkwarty pszenney bułki miałko utartey, kwaterkę drobnych rodzynek, gałki muszkatowey, cynamonu, cytrynowey skórki usiekaney, nieco cukru i kładzie się siekanie; które gdy się umięsza, nakłada się nim baranek lub prosie.

Chcąc mieć farsz żółty, robi się podobnym sposobem, z dodaniem tylko nieco szafranu.

5. *Farsz dziki, służy do baranka, lub prosięcia.*

Wziąwszy wątrobkę baranią i cielęcią, gdy się usieka, przecierają się przez sito. Bierze się funt masła, rozpuściwszy go, wbija się dwadzieścia syrowych żółtkow i trzy jaja, wymieszawszy to dobrze, kładnie się przetartą wątrobką, rodzynek drobnych pół kwarty, muszkatowey gałki, cynamonu, skórki cytrynowey, nieco cukru, kwaterkę pszenney bułki miałko utartey; wymieszawszy to dobrze, faszerują się nim baranki lub prosięta.

ROZDZIAŁ X.

SPOSOB ROBIENIA AUSZPIKU, KTÓRY SŁUŻY DO POTRAW ZIMNYCH I GORĄCYCH.

Wziąć od dwóch cieląt oczyszczone główki, i nożki, dwie cielęce łopatki, dwie kury, mięsa wołowego funtow dwanaście, włoszczyzny, nieco korzeni (jako to: angielskiego pieprzu i gwoździkow); nalawszy to wodą, gotuje się na ogniu, póki się mięso nierozgotuje; skoro się to wykona, wylewa się na druszlak, gdy dobrze ściecze; zbiera się tłustość, i przecedza się przez gęstą serwetę. Wlawszy do niego butelkę wina, pół butelki estragonowego octu, włożyć parę cytryn pokrajanych w talerzyki; pół funta bulonu, nieco soli, rozbija się dwanaście białkow z małą ilością wody i dodaje się do niego. Niech się gotuje zwolna, póki nie zostanie dwa garńce. Potém wylewa się na serwetę, lub worek flanelowy; gdy ściecze, stawi się w pobielanym lub polewanym naczyniu na zimnym mieyscu i używa się do zimnych potraw mięsnych i rybnych.

KONIEC TOMU PIERWSZEGO.

T R E Ś Ć

MATERYY W TYM TOMIE ZAWARTYCH.

ROZDZIAŁ I.

Sposoby robienia zup w rozmaitych gatunkach.

karta.

ROZDZZIAŁ II.

O PASZTECIKACH, KTÓRE SIĘ PODAJĄ PRZY ZUPIE.

ROZDZIAŁ III.

Sposoby robienia sztuka mięsa w różnych gatunkach.

ROZDZIAŁ IV.

Różne sposoby gotowania ryb.

karta.

ROZDZIAŁ V.

Opisanie potraw gorących.

karta.

karta.

ROZDZIAŁ VI.

O SOSACH GORĄCYCH I ZIMNYCH, UŻYWANYCH DO POTRAW, OPISANYCH W POPRZEDZAJĄCYM ROZDZIALE.

ROZDZIAŁ VII.

PIECZYSTE.

ROZDZIAL VIII.

SPOSOB ROBIENIA RÓLAD RYBNYCH I MIĘSNYCH NA ZIMNO.

KUCHARZ

DOBRZE USPOSOBIONY.

KUCHARZ

DOBRZE USPOSOBIONY.

UŁOŻONY

PRZEZ

JANA SZYTTLERA.

Tom II.

w WILNIE

w Drukarni Dyecezalney u XX. Missyonarzów.

1830

Drukować pozwolono, z warunkiem złożenia w Komitecie Cenzury trzech wydrukowanych exemplarzy— Wilno d. 28. Lutego 1830. r.

Cenzor Jan Bärkmann.

Wszelkich fałszywych edycyi prawnie poszukiwać będę, dla tego na każdym exemplarzu kładę móy podpis.

LISTA PRENUMERUJĄCYCH.

Białocki Sowietnik. . . . *exempl.* 1.
X. Bobrowski Professor. . . . . . . 1.
X. Bohdanowicz Superyor. . . . . . 2.
Bukaty Stanisław. . . . . 1.

Chrapowicka Połkownikowa. . . . . 1.
Cydzik Piotr Sowietnik. . . . . . . 1.

Dąbrowski Ludwik Marszałek. . . . . 1.
Dobrowolski Tomasz. . . . . 1.
Drzewicki Sędzia. . . . . 1.
D'eneve Professor. . . . . 1.
Dłużniewska Chorążyna. . . . . . . 1.

X. Edward Prowincyał Karmelitow. . . 1.

Giedroyć Antoni Xiąże. . . . . . . 1.
Giedroyć Józef Xiąże. . . . . 1.
Giedroyciowa Xiężna. . . . . 1.
X. Głogowski Prowincyał XX. Pijarow. 1.
Grycewicz Prezydent. . . . . 1.
Guttowa. . . . . 1.

Huwald Krzysztof Major. . . . . . . 1.
Huwald Seweryn Rotmistrz. . . . . . 1.

Huwald Jerzy. . . . . 1.

Janowiczowa Stolnikowa. . . . . . . 1.
Jastrzębski Regent. . . . . 1.

Karp Marszałek Gubernialny Wileński. 1.
Kaszczyc Marszałek. . . . . 1.
Kostko Onufry Assesor Sądu Głównego. 1.
Korwel Jakób Porucznik. . . . . . . 1.
Kowalewski Antoni. . . . . 1.
X. Krukowski Józef Prowincyał XX. Pijarow. . . . . 1.

Lamot Kassier. . . . . 1.
Link Artysta. . . . . 1.

Łopacińska Marszałkowa. . . . . . 1.

Mirski Appollo. . . . . 1.

Nowicki Kazimierz Sowietnik. . . . . 1.
Nowomieyski Sekretarz. . . . . 1.

Olęcki Józef. . . . . 1.
Oczapowski Professor Agronomij. . . 1.
Orłowski Mateusz. . . . . 1.

Pelikan Wacław Rektor Cesarskiego Wileńskiego Uniwer. Radca Stanu. 1.

X. Petrutowicz. . . . . 1.
Pilecki Podkomorzy. . . . . 1.
Piłsucki Jan Marszałek. . . . . . . 1.
Pociey Hrabia. . . . . 1.
Podczaszyńska Professorowa. . . . . 1.
Przezdziecki Karol Graff. . . . . . 1.
Przezdziecki Konstanty Graff, Marszałek Gubernialny. . . . . 1.

Reut Justyn Sekretarz. . . . . 1.
Ruszczyc Ferdynand Regent. . . . . 1.

Sakowicz Komornik. . . . . 1.
Sienkiewicz Sekretarz. . . . . . . 1.
X. Sienkiewicz Kanonik. . . . . . . 1.
Siruć Józef Prezydent. . . . . 1.
Skirmuntowa Konstancya Marszałkowa. 6.
Sniadecki Jędrzey. Radca Stanu. . . 1.
Sołłohub Antoni Graff. . . . . 1.
Starzyński Rotmistrz Kawaleryi Narodowey. . . . . 1.
Strawiński Kazimierz Marszałek. . . . 1.
Sulistrowski Alexander. . . . . . . 1.
Szadurski Ignacy Graff. . . . . . . 1.
Sztetiński Wincenty. . . . . 1.
Szeniawski Józef. . . . . 1.

Szumski Marszałek. . . . . 1.
Szumski Józef. . . . . 1.
Szweykowski Podkomorzy. . . . . . 1.
Taraniewski Ludwik Rotmistrz Pttu Upickiego. . . . . 1.

Wawrzecki Jan Assesor Sądu Głł. 2go Depart. . . . . 1.
Wilga Eustachy Graff. . . . . 1.
Wołk Kapitan. . . . . 1.
Wołk Prezydent. . . . . 1.
Woyciechowicz Franciszek. . . . . . 1.
Woyniłowicz Kapitan . . . . 1.
Woyniłowicz Podkomorzy. . . . . . 1.

Zaleski Mateusz. . . . . 1.
Zajęczkowski Sekretarz. . . . . . . 1.
Ziękowicz Regent. . . . . 1.

Żaba Marcinkiewicz Prezydent 1go Departamentu. . . . . 1.
Żugarzewski Stanisław K. F. C. U. W. Kollegialny Sekretarz. . . . . . . 35.

ROZDZIAŁ I.

SPOSOBY ROBIENIA KREMOW.

1. *Krem Amerycano.*

Wziąć kwaterek trzy mocney kawy zgotowaney tak, jak się używa do picia; wlawszy ją do rondelka, wsypać funt cukru miałko utartego. Rozbić ośmnaście świeżych żółtkow, rozprowadziwszy je tą kawą, stawi się na miernym ogniu, ciągle należy dopóty mieszać, póki kawa nie będzie dobrze gorąca, lecz gdyby się niezagotowała. Zdiąwszy z ognia, przecedza się do jakiegokolwiek naczynia i bije się miotełką, postawiwszy na lodzie, dopóki nie weźmie koloru białego. Skoro się to uskuteczni, należy natychmiast wlać kwaterkę rybiego ka-

ruku; 1) wymieszawszy, leje się do formy i stawi się w lod; gdy dobrze zamarznie, w ówczas stawi się forma na moment do ciepłey wody, (a to dla tego, aby krem w niey będący, łatwiey można było wydobyć), wyłożywszy go na selaterkę, garniruje się konfiturami, lub biszkokcikami; polawszy sokiem wiszniowym, lub malinowym, wydaje się do stołu.

Chcąc gdyby krem był okazalszym, bierze się kwaterkę syrupu wiszniowego z dodaniem nieco karuku, leje się do formy, gdy zastygnie na lodzie, na niego leje się krem przygotowany.

2. *Krem biały z kawy.*

Zagotowawszy dwie kwarty słodkiey śmie-

---

1) Wziąwszy funt karuku rybiego, gdy się opłócze, kładnie się do rondelka; leje się dwie kwarty wody i gotuje się na miernym ogniu, (uważać gdyby się nie przydymił), dopóki się woda niewygotuje do połowy; w ówczas przecedza się przez serwetę i używa się do użycia. Należy wiedzieć, iż kwarta gotowanego karuku służy na cztéry kremy, a zatém do jednego kremu bierze się tylko jedną kwaterkę. Lejąc go do kremow, zawsze należy wprzód rozrabiać z tymże samym kremem, a późniey do niego wlewać.

tanki, sypie się pół funta upaloney kawy prosto z piecyka; skoro się zagotuje śmietanka z kawą, przecedza się przez serwetę, do rondelka; dodawszy funt cukru, dwadzieścia sześć żółtkow rozbitych, należy dobrze wymieszać, i postawić na miernym ogniu; gdy się dobrze ogrzeje (ciągle mieszając), wówczas wylewa się do jakiegokolwiek naczynia, stawi się na lod i bije się miotełką, dopóki nie zamieni się w pianę. Gdy się to uskuteczni, dodaje się kwaterkę ugotowanego rybiego karuku i wlawszy do formy, stawi się na lod, a gdy zastygnie, wydaje się na selaterkę.

3. *Krem z kakao.*

Krem z kakao tymże sposobem robi się co i z kawy, tylko zamiast kawy użyć należy palonego kakao.

4. *Krem czekoladowy.*

Utarłszy na tarkę funt czekolady, wsypać do rondelka i na miernym ogniu nieco ją ogrzać; zdiąwszy z onego należy wsypać pół funta cukru miałko utartego, dodać dwadzieścia żółtkow rozbitych, wlać półtory kwarty słodkiey śmietanki; gdy się to wszystko dobrze rozmiesza, stawi się na mierny

ogień i dopóty się na nim utrzymuje, dopóki śmietanka nie będzie dobrze gorącą. Gdy się to wykona, przecedza się przez gęste sito do naczynia, bije się miotełką na lodzie, i daley postępuje się jak z kremem pierwszym.

5. *Krem brullé.*

Wsypawszy funt cukru do rondelka, nalewa się wodą i gotuje się, dopóki cukier nie weźmie koloru rumianego; skoro się to wykona, należy wlać pięć kwaterek słodkiey śmietanki, która uprzednio powinna bydź z dwódziestu żółtkami dobrze ogrzana. Rozmieszawszy dobrze cukier ze śmietanką, przecedza się przez sito i postąpić daley należy, jak z wyżey opisanemi kremami.

6. *Krem foté.*

Wziąwszy półtory kwarty dobrey słodkiey śmietanki, stawi się na lodzie; gdy się dobrze oziębi, bije się miotełką, dopóki nie zamieni się w pianę. Skoro się to uskuteczni, sypie się miałko utartego cukru pół funta, leje się kwaterkę ugotowanego karuku i kilka kropel jakiego chcąc oleyku *np.* cedro, floterance jaśminowego, lub różannego; wymieszawszy dobrze, leje się do formy i postępuje się, jakośmy wyżey opisali.

Tymże sposobem można zrobić krem z młodey kwaśney śmietany.

7. *Krem śmietankowy.*

Wziąwszy do rondelka dwadzieścia rozbitych żółtków, funt cukru, rozprowadzić to słodką śmietanką, którey powinno bydź kwaterek pięć. Stawi się na miernym ogniu i miesza się dopóki śmietanka dobrze się nie ogrzeje. Daley tak postąpić jak wyżey.

Do tego kremu można użyć, któregokolwiek z wyż wymienionych oleykow.

8. *Krem śmietankowy z kwiatem pomaranczowym.*

Wziąwszy pięć kwaterek słodkiey śmietanki, gdy się zagotuje, sypie się łyżek dwie pomaranczowego kwiatu, i odstawia się śmietanka od ognia. Skoro naciągnie odoru, kładnie się w ówczas funt cukru, dwadzieścia żółtkow rozbitych. Zagrzawszy mocno, przecedza się przez sito i daley postępuje się jak wyżey.

Tymże sposobem można robić krem z kwiatem suszonym jaśminowym, rozetowym, lub suchą wanillą.

9. *Krem jabłeczny.*

Upiec w piecu piętnaście jabłek, przetarłszy je przez sito, dodać trzy syrowych białek i bije się bezprzestanku, póki się nie uformuje z tego piana; skoro się to wykona, dodaje się funt miałko utłuczonego cukru, kwaterkę gotowanego karuku, kilka kropel jakiego chcąc oleyku, wymieszawszy to dobrze, leje się do form i postępuje się jak wyżey opisano.

10. *Krem szodowy z romem.*

Wziąć funt cukru, utarć na nim cztéry cytryny i utłuc na miałko; wsypawszy go do rondelka, należy wlać kwaterkę wody, i wbić dwadzieścia żółtkow; rozmieszawszy to dobrze, leje się butelkę wina białego i stawi się na mierny ogień; gdy się dobrze ogrzeje (ciągle mieszając) w ówczas zdeymuje się z ognia, przecedza się przez sito do naczynia i bije się na lodzie, póki nie uformuje się piana. Skoro się to uskuteczni, leje się kwaterkę karuku gotowanego i tyleż dobrego romu; wymieszawszy dobrze, wlewa się do formy i postępuje się daley, jak wyżey.

Do tego kremu zamiast romu, można wlać kwaterkę maraskinu.

11. *Krem malinowy, lub poziómkowy.*

Wziąwszy garniec świeżych malin, lub poziómek, przecierają się na gęste sito, aby ziarnka pozostały; skoro się to uskuteczni, biją się z kwadrans miotełką. Po wykonaniu tego, dodaje się pół funta miałko utłuczonego cukru i kwaterkę karuku; wlawszy do formy, daley postępuje się, jak opisaliśmy wyżey.

ROZDZIAŁ II.

O GALARETACH.

1. *Galareta klarowna.*

Wziąwszy główkę i ośm nożek cielęcych; gdy się oczyszczą, wybierają się kości, nalewają się wodą (którey powinno bydź półtora garnca) i gotuje się, póki się dobrze nierozgotują; skoro się to wykona, należy odcedzić na gęste sito, jeśli się znaydywać będzie tłustość, należy ją zebrać. Wlać do tego butelkę wina białego, soku cytrynowego od sześciu cytryn, włożyć półtora funta cukru, nieco skórki cytrynowey, trochę cynamonu i gwozdzików, wlać ośm białek uprzednio dobrze rozbitych. Wszystko to należy gotować na miernym ogniu, póki tylko zostanie kwart dwie; skoro do tego stopnia będzie doprowadzona, wylewa się na serwetę, lub do woreczka flanelowego; gdy się zupełnie przecedzi, leie się wówczas do formy, która stawi się na lodzie, aby galareta dobrze ostygła. Przed wydaniem ma-

cza się forma do ciepłey wody i wykłada się galareta na selaterkę.

Chcąc tę galaretę dać różową, dodać tylko należy łyżeczkę kawianą korcyneli i kilka kropel różowego oleyku, lub kieliszek wody różaney. Lecz to dodawać należy w ówczas, gdy już będzie galareta przecedzona przez serwetę, lub worek flanelowy.

Chcąc zaś ją mieć zieloną, należy utłuc szpinaku, wycisnąć z niego sok i dodać do galarety.

2. *Galareta pomaranczowa.*

Otarłszy ośm pomarancz na dobrym cukrze, którego powinno bydź półtora funta, włożyć go do rondelka; leje się pięć kwaterek wody, soku cytrynowego ze dwóch cytryn i gotuje się to kilka minut na miernym ogniu szumując; późniey się przecedza do czystego naczynia. Gdy nieco ostygnie, należy wlać soku pomaranczowego od ośmiu pomarancz, których uprzednio powinien bydź przez serwetę przecedzony; dodawszy do tego kwaterkę gotowanego karuku 2), gdy się

2) Wziąwszy funt rybiego karuku, włożywszy go do rondelka, dodać należy pół funta cukru, soku cytrynowego od trzech cytryn, białek pięć rozbitych z małą ilością wody, wlawszy półgarnca wody, należy namier-

dobrze razem rozmiesza, leje się do formy i stawi się na lod; skoro przestygnie, wydaje się na selaterkę.

3. *Galareta cytrynowa.*

Otarłszy ośm świeżych cytryn na cukrze, którego powinno bydź półtora funta; włożyć go do rondelka, leje się pięć kwaterek wody i soku od ośmiu cytryn, (uważać należy gdyby nie były ziarnka, albowiem one mają w sobie gorycz), gdy się to przez kilka minut, na miernym ogniu szumując pogotuje, przecedza się do czystego naczynia i daley się postępuje, tak: jak z galaretą pomaranczową.

5. *Galareta z jakiegokolwiek fruktowego soku.*

Wziąwszy kwartę soku smażonego z cukru bądź to ananasowego, bądź poziomkowego, lub jakiegokolwiek innego, rozegrzawszy go nieco w rondelku, dodać kwaterkę

---

nym ogniu zwolna gotować, dopóki się nie pozostanie tylko kwarta, przecedziwszy przez serwetę, stawi się w zimnym mieyscu i bierze się w ówcząs do użycia.

karuku, rozmieszawszy, leje się do formy; i daley postępuje się jak wyżey.

5. *Galareta z ananasow.*

Utarłszy trzy ananasy na tarce, kładną się do rondelka; wlawszy pół butelki białego wina, zagotować i przecedzić przez serwetę lub worek flanelowy, gdy ściecze, dodać należy tyleż syrupu 3) cukrowego i kwaterkę karuku, rozmieszawszy dobrze, leje się do formy i postępuje się daley jak wyżey.

Podobnym sposobem robi się galareta i z melonow.

---

3) Wziąć dobrego cukru, wlać na niego kwaterek trzy wody, soku cytrynowego od jedney cytryny, podgotowawszy nieco, należy przecedzić.

ROZDZIAŁ III.

O MUSACH.

1. *Mus z klarowney galarety.*

Chcąc z klarowney galarety zrobić mus, należy ją wlać do kociołka; postawiwszy na lodzie, bije się miotełką, dopóki z niey nie uformuje się piana; skoro się to uskuteczni, leje się do formy wysypaney drobno tłuczonym cukrem, postawiwszy na lod, gdy zastygnie, wykłada się na selaterkę i daje się do stołu.

2. *Mus z ananasowym sokiem.*

Wziąwszy pół funta karuku rybiego, gdy się ugotuje sposobem wyżey opisanym, leje się do niego butelkę wina szampańskiego, lub pikardu, półkwarty ulepu ananasowego i soku cytrynowego od dwóch cytryn; postawiwszy na lodzie, należy bić miotełką póki się nie uformuje piana; skoro to nastąpi, daje się natychmiast do stołu.

W niedostatku syrupu ananasowego, można użyć syrupu cukrowego.

ROZDZIAŁ IV.

O BLAMANŻACH.

1. *Blamanż śmietankowy.*

Wziąć oczyszczonych ćwierć funta gorzkich i funt słodkich migdałow, wlawszy do nich dwie stołowe łyżki mleka słodkiego, utłuc na miazgę; gdy się to uskuteczni, leje się dwie kwarty słodkiey śmietanki, rozmieszawszy je dobrze, przeciskają się przez mocne płótno; dodaje się funt cukru miałko utartego, dwie kwaterki karuku; wymieszawszy dobrze, leje się do formy, która stawi się na lodzie. Gdy się dobrze oziębi; przed wydaniem do stołu), ogrzewa się forma w ciepłey wodzie, i wydaje się blamanż na salaterkę.

Chcąc gdyby ten blamanż był zielonym, należy utłuc szpinaku, przecisnąwszy go przez gęste płótno, dodać do blamanżu. Chcąc zaś mieć blamanż różowy, należy wlać nieco korcyneli.

2. *Blamanż czekoladowy.*

Utarłszy funt czekolady na tarce, sypie się do rondelka i stawi się na mierny ogień, gdy mieszając nieco zczernieje, zdeymuje się z ognia i rozprowadza się mlekiem migdałowym.

Przecedziwszy przez serwetę, dodać należy funt cukru miałko tłuczonego i dwie kwaterki karuku; wymieszawszy, wlać do formy. Daley postąpić należy jak wyżey.

3. *Blamanż orszadowy.*

Wziąć półtrzecia funta oczyszczonych słodkich migdałow, półfunta gorzkich, wlawszy do nich nieco wody, tłuc na miazkę, gdy się utłuką, należy wlać półtrzeci kwarty wrzącey wody (kryniczney); rozmieszawszy, przecisnąć należy przez mocne płótno, dodać półtora funta cukru miałko tłuczonego, półkwarty karuku; rozmieszawszy, leje się do formy i postępuje się jak wyżey.

Chcąc mieć w jedney formie blamanż z galaretą w rozmaitych kolorach, postępuje się następnie. Stawi się forma na lod, i leje się nieco blamanżu, któren gdy ostygnie, wlewa się w ówczas podobną ilość zimney galarety, ta gdy zastygnie, leje się na nią

blamanżu innego koloru, i to się powtarza dopóki forma zupełnie nie będzie wypełnioną.

Gdy galarety, blamanże, lub kremy robią się podczas upałow, należy dodawać więcey karuku, inaczeyby się rozpłynęły; oraz należy je wyimować z form w ówczas, gdy już stół jest ustawiony.

ROZDZIAŁ V.

O KOMPUTACH.

1. *Komput z jabłek winnych.*

Wziąwszy dobrych winnych jabłek dwanaście, rozerznąwszy z nich każden na połowę, wybierają się ze środka ziarnka i łuska; oraz obiera się zewnętrzna skórka, tak przygotowane, kładną się do zimney wody, a to dla tego, aby nie zczerniały; późniey się spuszczają razem do wrzącey wody, która gdy się zagotuje, należy natychmiast odjąć od ognia, przykrywszy rondel, wybierają się łyżką druszlakową te jabłka, które będą miękkie, i kładną się do sita. Gdy woda ściecze i ostygną, układają się na salaterkę; zalawszy cukrowym syrupem, wydają się do stołu. Syrup do nich robi się następnym sposobem; bierze się funt cukru, nieco cynamonu i gwozdzikow, skórki cytrynowey, półkwarty wody przecedzoney tey, w którey się jabłka gotowały; przegotowawszy to dobrze, należy wrzucić parę cytryn w talerzyki krajane; gdy się raz zagotuje,

zdeymuje się z ognia, skoro przestygnie, służy do zalewania komputu.

Gdy będą jabłka mierney wielkości, wybrawszy z nich ziarnka, dają się wówczas na komput w całku.

2. *Komput z gruszek.*

Wziąwszy kilkanaście gruszek dobrego gatunku, gdy się z nich wybiorą ziarnka, nalewają się wodą i gotują się; skoro będą miękkie, wybierają się do zimney wody. Zdjąwszy z nich zewnętrzną skórkę, układają się na selaterkę razem z ogonkami, a zalawszy przed samym wydaniem syrupem tymże samym, jakiegośmy używali do jabłecznego komputu, wydać do stołu.

Chcąc aby komput z gruszek był czerwony, należy do odgotowanych na miękko i obranych gruszek dodać kieliszek korcyneli, nieco wina i cukru, i w tym zagotować; wyjowszy układać na salaterkę, zalawszy syrupem, do którego należy dodać ulepu, w którym się gruszki gotowały, i wydać do słołu.

3. *Komput z śliwek węgierskich.*

Wziąć kwart dwie drobnych węgierek, narznąwszy każdą z nich nożem, wsypać do wrzącey wody, i natychmiast wylać na druszlak; skoro woda zciecez, wybierają się z nich pestki; zdjąwszy zewnętrzną skórkę, układają się na selaterkę, tak jakby były całe, tym sposobem ułożone, zalewają się syrupem cukrowym i wydają się do stołu. Tymże sposobem robi się komput z moreli i brzoskwiń.

4. *Komput z pomarańcz lub cytryn.*

Wziąwszy dziesięć dobrych pomarańcz lub cytryn, zdjąwszy z nich skórkę, krają się na części dość spore; wyrzuciwszy z nich pestki, układają się na selaterkę. Skórki zaś z nich zdjęte gotują się w wodzie na miękko, późniey się odrzuca część skórki wewnątrz znaydująca się, która jest koloru białego, albowiem jest gorzkawa, zewnętrzną zaś, która jest koloru żółtego, pokrajawszy w jakie chcąc cząstki, należy nieco w syrupie podgotować, któren gdy się oziębi, zalewa się nim na samym wydaniu komput.

5. *Komput z agrestu.*

Wziąwszy półtory kwarty zielonego agrestu, oczyściwszy go, wrzuca się do wrzącey wody, którą natychmiast razem z agrestem należy wylać na druszlak; gdy woda zciecze i agrest ostygnie, sypie się w tenczas do gęstego cukrowego ulepu i wydaje się na selaterkę.

6. *Komput z żórowin.*

Wziąwszy kwartę żórowin, opłókać, gdyby nie miały piasku; a gdy woda zciecze, bierze się funt dobrego cukru, nieco cynamonu i gozdzikow, wlewa się półkwarty wody, skoro się to nieco pogotuje, w ówczas sypią się przygotowane żórowiny, jak tylko się zagotują w ulepie, wylewają się razem z ulepem do selaterki, oziębiwszy daje się do stołu.

Tym sposobem robi się komput porzeczkowy.

7. *Komput z melonu.*

Wziąć dobrego melona, rozerznąć na cztéry cząstki, obrawszy; kraje się w niewielkie kawałki, które się układają na selaterkę.

Mieć należy zgotowany syrup cukrowy dość gęsty, zalewa się nim melon, który gdy ostygnie, wydaje się do stołu.

8. Komput z fig.

Wziąć funt dobrych fig, nalewają się ciepłym winem; skoro dobrze rozmokną, wybierają się na serwetę, wycisnąwszy z nich wilgoć, macza się każda figa w miałko tłuczony cukier i spuszcza się do wrzącey oliwy, w którey gdy się odsmażą, wybierają się na sito; skoro ściekną i ostygną, układają się na selaterkę; zalawszy syrupem takim, jakiegośmy używali do komputow jabłecznych, wydać do stołu.

Galarety, kremy i komputy, mogą się garnirować różnemi konfiturami.

ROZDZIAŁ VI.

O MARMULADACH.

1. *Marmulada jabłeczna.*

Odpiekłszy dobrych winnych jabłek w piecu dwadzieścia, należy przetarć przez sito, i włożyć do rondelka, wsypać ćwierć funta cukru, wlać półkwarty soku malinowego, tyleż rybiego karuku, mieszać to na lodzie dopóki się nie zaziębi. Gdy się to uskuteczni, w ówczas wykłada się marmulada na selaterkę, uformowawszy nożem nakształt melona, okłada się krajanemi pomarańczami, cykatą i wydaje się do stołu.

Tymże sposobem robi się marmulada z brzoskwiń lub moreli.

2. *Marmulada melonowa.*

Utarłszy na tarce melona, tey części, która się używa do jedzenia, kładnie się do rondelka; dodawszy nieco cukru i kwaterkę karuku miesza się na lodzie; gdy zastygnie wykłada się na selaterkę i formuje się z tego jaka chcąc figura, obłożywszy cykatą i pomaranczami wydać dostołu.

ROZDZIAŁ VII.

SPOSOBY ROBIENIA MLECZEK.

1. *Mleczko z kolandrą.*

Wziąć dwie kwarty słodkiey śmietanki, wsypawszy do niey kwaterkę kolandry, gotuje się póki śmietanka nie wygotuje się z półkwarty; skoro się to uskuteczni, przecedza się przez płótno i dodaje się pół funta cukru. Bierze się sześć jay syrowych tyleż samych żółtkow rozbiwszy je dobrze rozprowadza się śmietanką; przecedziwszy to przez sito, leje się do selaterki i stawi się do pieca miernie ciepłego; gdy się upiecze i zewnątrz wezmie kolor złotawy, wyimuje się, stawi się na zimne mieysce, a gdy ostygnie, daje się do stołu.

2. *Mleczko z kawą.*

Zagotowawszy półtory kwarty słodkiey śmietanki, sypie się prosto z piecyka czwierć funta upaloney kawy; przecedziwszy ją przez sito, dodaje się pół funta cukru. Bierze się

sześć syrowych jay i tyleż samych żółtkow, rozbiwszy je dobrze, rozprowadza się śmietanką i przepuszcza się przez sito do selaterki, która stawi się do miernie ciepłego pieca i daley postępuje się jak wyżey.

3. *Mleczko z czekoladą.*

Utarłszy pół funta czekolady na tarce, sypie się do rondelka; dodać czwierć funta cukru miałko utłuczonego, półtory kwarty słodkiey śmietanki gorącey. Wziąść sześć syrowych jay i tyleż żółtków i postąpić daley zupełnie tym sposobem, jak z mleczkiem z kolandrą.

4. *Mleczko z kwiatem pomaranczowym lub jaśminowym.*

Wziąść półtory kwarty słodkiey śmietanki, gdy się zagotuje, sypie się kilka szczypt pomaranczowego lub jaśminowego kwiatu; odstawiwszy od ognia, skoro śmietanka naciągnie odoru od tego kwiatu, w ówczas należy dodać pół funta cukru; daley zaś zupełnie tym sposobem należy postąpić jak z mleczkiem pierwszym.

5. *Mleczko z kwasney świetany.*

Wziąść półgarca gęstey i świeżey kwaś-

ney śmietany, postawiwszy ją na lodzie, bije się miotełką; skoro się zacznie nieco podnosić, w ówczas wsypać należy czwierć funta miałko utłóczonego cukru, wlać kieliszek różanney wody, lub kilka kropel cedro; wymieszawszy dobrze, wylać na serwetę, obwiązawszy mocno, powiesić w lodowni. Po kilku godzinach zdeymuje się mleczko, i wykłada się na półmisek; a zalawszy sosem śmietankowym, daje się do stołu. Sos zaś do tego następującym robi się sposobem. Bierze się do rondelka dziesięć syrowych żółtkow, czwierć funta cukru, rozbiwszy to dobrze, rosprowadza się słodką śmietanką, którey powinno bydź kwarta; dodać dla odoru nieco cynamonowey skórki, lub cynamonu; postawiwszy na ogniu, miesza się ciągle póki się dobrze nie ogrzeje, (uważać należy gdyby się nie zagotowała). Zdiąwszy z ognia stawi się na lodzie, gdy ostygnie, w ówczas się używa do mleczka.

ROZDZIAŁ X.

O LEGUMINACH ZIMNYCH I GORĄCYCH.

1. *Sago z różanną wodą.*

Ubiwszy miotełką z piętnastu białek piankę, dodaje się pół funta miałko tłóczonego cukru, półkwaterki różanney wody i cwierć funta odgotowanego 4). sago, wymieszawszy to dobrze, wyłożyć na półmisek, których stawi się na półgodziny do miernie ciepłego pieca; wyiąwszy z onego polać konfiturami i wydać do stołu.

2. *Sago z winem czerwoném.*

Wziąć pół funta ugotowanego sago, włożywszy go do rondelka, dodaje się butelkę

4). Wziąwszy ćwierć funta sago, sypiesie do wrzącey wody, którey powinno bydź półtora garnca; skoro się sago dobrze ugotuje odcedza się, i przelewa się razy kilka zimną wodą, gdy woda zupełnie zciecze, wówczas bierze się do użycia.

wina czerwonego, funt cukru, kawałek cynamonu, nieco skórki cytrynowey i gotuje się przez godzinę. Bierze się drugi rądelek wyszmarowawszy go niesolonym masłem, wyłożywszy dno i boki jego grzankami; przekłada się sago i stawi się na godzinę do pieca. Skoro się grzanki zarumienią wykłada się sago razem z grzankami na półmisek; polawszy sokiem wiśniowym lub malinowym wydaje się do stołu.

Sago tym sposobem przygotowane można dawać na zimno, skoro się tylko ugotuje w winie, należy wylać do selaterki; ostudziwszy polewa się konfiturami i wydaje się do stołu.

3. *Sago z wanillą.*

Wziąć ćwierć funta masła, rozpuściwszy go; sypie się kwaterkę mąki, ćwierć funta cukru miałko utłóczonego, strączek wanilli miałko utłóczony, dodać cztery żółtka syrowe i rozprowadzić słodką śmietanką, (którey powinno bydź kwarta). Stawi się na wolny ogień i mieszając, gdy się zagotuje zdeymuje się z ognia; a skoro się oziębi, dodaje się dziesięć żółtkow syrowych, ćwierć funta odgotowanego sago, i piankę z białek pozostałych od żółtkow; wymie-

szawszy dobrze, włożyć do formy, 5), którą należy wstawić na godzinę do miernie ciepłego pieca; wyiąwszy z onego wykłada się na półmisek, polewa się sokiem wiśniowym lub malinowym i wydaje się do stołu.

4: Sago z skórką cytrynową na zimno.

Wziąć funt ugotowanego sago; włożywszy go do rondelka, dodać funt cukru, wierzchniey skórki cytrynowey drobno usiekaney od czterech cytryn; wlać butelkę wina białego lub czerwonego i gotować ciągle mieszając; gdy się wino wygotuje, wówczas leje się pół kwaterki rybiego karuku, i kładnie się do formy; do którey wprzód należy wlać pół kwarty wiśniowego soku i pół kwaterki rybiego karuku. Obracać należy tę formę w zimnym mieyscu, gdyby się wszędzie na formie pozostał sok z karukiem. Stawi się forma na lodzie, gdy sago zastygnie; przed samym wydaniem moczy się w gorącey wodzie, i wykłada się sago na pół-

---

5). Formę należy wysmarować klarownym masłem i wysypać miałko tłuczonym cukrem.

misek; polawszy sokiem wiśniowym, wydaje się do stołu.

Zamiast sago można użyć krup kartoflowych, które nawet co do smaku mogą przewyższać sago, i z niemi mogą się robić wszystkie wyż wymienione leguminy.

5. *Plum-budin na zimno.*

Wziąć trzy kwarty słodkiey śmietanki, przegotowawszy ją z wannillą, dodaje się dwa funty cukru. Rozbić w rondelku dwanaście żółtkow i rozprowadzić je ostudzoną śmietanką. Postawić ją znów na ogień mieszając i dopóty się trzyma, póki nie będzie gorącą, (uważać należy, gdyby się nie zagotowała) gdy się to wykona, zdeymuje się z ognia, przecedza się przez sitko, i dodaje się pół kwaterki rybiego karuku; rozmieszawszy dobrze, leje się do puszki i zamraża się zupełnie tym sposobem jak lody. Skoro się zamrozi, dodać należy dwa funty kasztanów, które powinny bydź odpieczone na miękko, z łuski obrane i przez gęste sito przetarte, pół funta cykuty krajaney ćwierć funta rodzenek bez pestek 6),

6). Używają się do tego rodzenki gotowane w wodzie, także migdały należy gotować włusce dopóki nie będą miękkiemi.

pół funta migdałów oczyszczonych i drobno uszatkowanych, kwaterkę madery i półkwarty pianki śmietankowey. Wymieszawszy to wszystko dobrze, włożyć do pęcherza wołowego, któren powinien bydź w mleku wymoczony; obwinowszy go szczelnie, osypuje się solą i lodem; gdy pobędzie tam godzin kilka, wydobywa się, opłukawszy pęcherz w wodzie, rozrzyna się i wykłada się plum-budin na serwetę znaydującą się na półmisku. Umoczywszy nieco serwetę w zimney wodzie, ociera się z wierzchu plum-budin; ogarnirowawszy go karmelem daje się do stołu.

6. *Plum-budin gorąco.*

Wziąć dwa funty łoju cielęcego, znaydującego się koło nerek; obrawszy go dobrze z plew, usieka się drobno. Roztopiwszy ćwierć funta młodego masła, gdy ostygnie wbić należy do niego ośmnaście żółtkow, które należy dobrze rozbić; kładzie się wyż przygotowany łóy, funt rodzenek bez pestek, pół funta tartey pszenney bułki, ćwierć funta cukru miałko utłuczonego, gałkę muszkatową utartą na proszek, łót cynamonu, skórki drobno usiekaney od trzech cytryn, piankę z białek od pozostałych żółtkow; wymieszawszy to dobrze, wykłada się

na serwetę, która powinna bydź wysmarowana masłem i wyłożona błoną cielęcą, która się znayduje przy nerkach. Obwiązawszy serwetę, kładnie się do wrzącey wody i gotuje się w niey pod pokrywą, przez dwie godzin; wyiąwszy wywija się z serwety, kładnie się na półmisek, narzyna się nożem; a zalawszy szodą z maderą, wydaje się do stołu.

7. *Bunin z pszenney bułki.*

Wziąć funt młodego masła, rozpusciwszy go w rondelku, gdy nieco ostygnie wbić należy ośmnaście żółtkow; wbijając jedno po drugim, należy mięszać, dodać pół funta cukru miałko utłóczonego półtora funta bułki pszenney utartey na tarce, łót tłuczonego cynamonu, skórki cytrynowey usiekaney od trzech cytryn; wymieszawszy to dobrze dodać funt rodzenek bez pestek, i piankę z białek od pozostałych żółtków, wymieszawszy to razem wyłożyć na serwetę, która powinna bydź masłem wyszmarowana i wyłożona cykatą. Obwiązawszy mocno serwetą, kładnie się do wrzącey wody i gotuje się w niey pod pokrywą przez godzinę. Wyiąwszy; wykłada się na półmisek, zalewa się szoda białém winem i wydaje się do stołu.

Tym sposobem przygotowany budin, daje się pieczony z formy.

8. Biszkokcik z galaretą.

Umieściwszy formę w tłoczonym lodzie, leje się do niey nieco klarowney galarety; która gdy zastygnie, układają się w warstę biszkokciki, na nich nalewa się znów nieco klarowney galarety, na którą układają się biszkokciki, i to się dopóty powtarza, póki forma zupełnie nie będzie wypełniona. Gdy dobrze zamarznie macza się forma do ciepłey wody i wykładają się biszkokciki na półmisek; oblawszy jakimkolwiek sokiem fruktowym, wydaję się do stołu.

Zamiast biszkokcików można użyć krajanych w cząstki pomarancz, tylko bez pestek. Albo też odgotowanych jabłek.

9. Zefir z pianki zamrażaney.

Wziąć dwie kwarty słodkiey śmietanki, ubiwszy z niey na lodzie pianę, wykłada się na sito, gdyby będące przy niey ściekło mleko; gdy się to wykona bierze się w ówczas do rondelka, sypie się półtora funta dobrego cukru miałko tłoczonego, dodać kilka kropel jakiego chcąc oleyku dla odoru i funt

konfitur berberysowych bez soku. Wymieszawszy to dobrze, kładnie się do puszki, która się stawi na kilka godzin do miałko tłuczonego lodu zmieszanego z solą. Wyiąwszy z lodu, macza się puszka do ciepłey wody i wykłada się zefir na półmisek; okrywszy go karmelem daje się do stołu.

10. *Zefir jabłeczny.*

Wziąwszy dobrych winnych jabłek dość znaczney wielkości sztuk 20, pokrajawszy je na cztéry części, wyrzucają się ziarnka i łuska; tak przygotowane układają się na pokrywę; wlawszy do nich nieco wody, stawią się do pieca; gdy się upieką, przecierają się przez sito. Tak przetarte jabłka kładą się do kociołka, dodawszy do nich pięć syrowych białek, biją się miotełką drocianą, póki się uformuje pianka; skoro się to wykona, dodaje się w ówczas półtora funta dobrego cukru miałko utłuczonego, i kilka kropel cedro; wymieszawszy to razem, kładnie się do puszki, która stawi się na kilka godzin do tłóczonego lodu zmieszanego z solą. daley postępuje się jak wyżey.

Ubitą piankę jabłeczną można wprost dawać na półmisek, nie zamrażając w puszce; ułożywszy tylko ją zgrabnie nożem na pół-

misku, garniruje się wiśniowemi konfiturami, polewa się tym samym sokiem i wydaje się do stołu.

11. *Ryż na zimno.*

Wziąć funt ryżu, oczyściwszy go, sypie się do rondla; wlać półtora garnca wody, i gotować dopóki ryż nie będzie zupełnie miękki; gdy się to uskuteczni, odcedza się na sito i przesypuje się miałko tłóczonym cukrem; późniey kładnie się do serwety i wyciska się z niego wilgoć. Tak przygotowany wykłada się na półmisek; ogarnirowywa się pomarańczami i cykatą, oraz oblawszy zimnym ulepem, wydaje się do stołu.

Ulep do tego robi się następującym sposobem. Bierze się funt cukru, utarłszy na nim kilka skurek pomarańczowysh, tłócze się miałko i sypie się do rondelka, wlewa się kwaterek trzy wina białego, zagotowawszy gdy się oziębi, używa się do ryżu.

12. *Ryż z grzankami.*

Wziąć funt czystego ryżu, zagotowawszy, go, wylewa się n· sito, gdy woda sciecze, kładnie się do rondelka; dodawszy do niego pół funta cukru, tyleż młodego masła, kwa-

terkę słodkiey śmietanki, strączek wanilli, zagotowywa się na ogniu, i stawi się pod pokrywą na rozpalone węgle; skoro będzie zupełnie ryż miękki, wykłada się do drugiego rondelka, którego dno i boki powinne bydź wyłożone grzankami. Stawi się rondelek do pieca, skoro grzanki wezmą kolor rumiany, wykłada się w ówczas ryż na półmisek, zalawszy sosem gorącym winnym, wydaje się do stołu.

Tym sposobem przygotowany ryż można dawać w kolorze czerwonym, w ówczas tylko dodać należy korcynelli.

13. *Ryż odsmażany.*

Ryż gdy będzie już ugotowany w słodkiey śmietance, jakośmy to wyżey opisali, (skoro ostygnie) dodać należy kilka syrowych żółtkow; wymieszawszy dobrze, formują się z ryżu jabłka lub gruszki, do środka których należy nakładać konfitur wiśniowych bez ulepu. Tak przygotowane gruszki lub jabłka, umaczawszy w rozbite jaja, osypują się tartym chlebem i spuszczają się do wrzącego masła klarownego: skoro one wezmą kolor rumiany, wyimują się z masła, układają się na półmisek; polawszy ulepem wiśniowym, wydają się do stołu.

14. *Ryż z szodą na zimno.*

Wziąć funt czystego ryżu, wsypawszy go do rondelka, nalewa się wodą, i gdy się mocno ogrzeje, wylewa się do sita, skoro ściecze woda, kładnie się na blachę i osusza się w piecu. Wyjąwszy z onego, tłócze się w moździerzu i wysiewa się z niego mąka przez gęste sito. W sicie zaś pozostaną drobne krupki. Wziąwszy pół garca śmietanki, dodać ćwierć funta cukru i nieco wanilli zagotowawszy ją, wsypać półkwarty krupek ryżowych pozostałych w sicie; mieszając, należy gotować, dopóki krupki nie będą miękkiemi. Skoro się to wykona, nalewa się do małych foremek wysypanych cukrem, które ustawiają się na blacie i wynoszą się do mieysca zimnego; gdy ryż zastygnie, wyimuje się w ówczas z foremek, układa się koło brzegu na półmisék; do środka zaś półmiska leje się zimne szoda i daje się do stołu.

15. *Pezy ryżowe.*

Wziąwszy do rondelka kwartę marymońskiey mąki, półkwarty ryżowey, którąśmy tylko co opisali; wlewa się parę łyżek dobrych drożdży, kwaterkę ciepłego mleka słodkiego: skoro się drożdże nieco pod-

niosą, wbić należy ośm żółtkow, wsypać łyżek dwie cukru miałko utartego, nieco kwiatu muszkatowego, skórki cytrynowey siekaney i półkwaterki klarownego masła; wszystko to wybić dobrze w rondlu, dolewając po trochę słodkiego mleka, uważając aby ciasto nie było zbyt gęste. Postawiwszy na ciepłém mieyscu, gdy ciasto dobrze podeydzie, należy przemieszać, i w kilka minut nakładać do foremek wyszmarowanych rakowém masłem, uważać gdyby foremki nie były zupełnie pełne. Gdy ciasto tak podrośnie, iż zupełnie wypełnione będą foremki; w ówczas stawią się foremki do wanienki lub rondla; przykrywają się szczelnie i gotują się na parze przez półgodziny; gdy będą gotowe, wybierają się na półmisek i dają się jak nayrychley do stołu. Daje się do nich na osóbnym talerzu masło klarowne.

16. *Bliny holenderskie.*

Zarobić ciasto tym samym sposobem jak na pezy, tylko bez dodania ryżowey mąki; gdy się ono dobrze wybije, w ówczas należy dodać drobnych rodzenek, z którémi ciasto skoro dobrze podeydzie, w ówczas spuszcza się do gorącego masła (którego powinno bydź w rondlu na ćwierć cala) po jedney

łyżce. Przykrywszy rondel pokrywą, stawi się na gorące węgle, w kilka minut gdy wezmą bliny kolor rumiany, obracają się na drugą stronę, i znów się podsmażają. Gdy będą gotowe, wybierają się z rondla umaczawszy każden w tłóczony cukier 7) układają się na półmisek i dają się do stołu.

17. *Sucharki z migdałowém mlekiem.*

Zarobić ciasto drożdżowe tym samym sposobem jakośmy opisali w pezach, tylko do sucharkow należy gęściey zarabiać. Skoro tak zarobione postoją w ciepłém mieyscu z półgodziny; robią się okrągłe gałeczki nakształt sucharków i układają się szczelnie do rondelka masłem wyszmarowanego. Skoro się całe dno wyłoży, w ówczas stawi się rondelek w ciepłe mieysce; gdy ciasto dobrze wyrośnie, w ówczas stawi się rondelek do miernie gorącego pieca, gdy się opieką, wyimują się z rondelka i wykładają się na półmisek. Polawszy razy kilka migdałowém mlekiem, wydają się do stołu.

---

7) Wziąć kawał cukru, utarłszy na nim kilkanaście skórek cytrynowych lub pomarańczowych, utłuc go miałko i używać do blinów.

15. *Biszkokty z szodą.*

Ubić z piętnastu białek piankę, dodawszy do niey, ćwierć funta cukru miałko utłóczonego i nieco skórki cytrynowey drobno usiekaney; ułożyć czwartą część jey na około brzegu półmiska, wtykać w nią biszkokciki przekładając konfiturami z róż. Obłożywszy znów pianką i wygładziwszy nożem, stawi się półmisek na półgodziny do miernie gorącego pieca. Wyjąwszy z onego leje się do środka półmiska gorąca szoda i wydaje się do stołu.

19. *Babka z szodą.*

Nalać biszkoktowey maśsy do rondelka, któren powinien bydź wyszmarowany klarownym masłem i wysypany mąką kartoflową; (massy tey należy tylko wlać połowę rondelka) wstawiwszy rondelek z massą do miernie ciepłego pieca na godzinę, gdy się upiecze biszkokt, wyimuje się z pieca, robi się we środku nożem otwór z samego wierzchu, do którego wlewa się szklankę szampańskiego wina i stawi się znów biszkokt do pieca na kilka minut, wyjąwszy z onego, wykłada się na półmisek, zalewa się szodą i wydaje się do stołu.

20. *Naleśniki kruche z szodą.*

Upiekłszy zwyczaynych kilkanaście naleśników, skoro przestygną, krają się w kawałki na cal szerzyni. Tak pokrajane spuszczają się do klarownego wrzącego masła, w tém mieszając gdy się odsmażą i wezmą kolor rumiany, wylewają się na druszlak, skoro ściecze masło, w ówczas kładną się do rondelka srebrnego lub porcelanowego, przesypując miałko tłóczonym cukrem z cynamonem i skórką cytrynową. Tak przygotowane stawią się na kilka minut do miernie ciepłego pieca, wyjąwszy z onego zalewają się gorącą szodą i wydaią się do stołu.

21. *Naleśniki z kremem.*

Wziąć upieczonych kilkanaście naleśników, krajają się w jakie chcąc czątki. Bierze się do rondelka ćwierć funta masła tyleż cukru, nieco wanilli tłóczoney, cztéry syrowe żółtka, dwie łyżki stołowe pszenney mąki; rozmieszawszy to, rozprowadza się kwartą słodkiey śmietanki; stawi się rondelek na ogień i miesza się ciągle, póki nie zagotuje; skoro się to uskuteczni, odstawia się od ognia, a gdy nieco przestygnie, dodaje się w ówczas ośm żółtkow; piankę u-

bitą z białek pozostałych od żółtkow i naleśniki wyżey przygotowane; wymieszawszy to wszystko, wkłada się do formy wyszmarowaney klarownèm masłem i wyłożoney dno i boki naleśnikami. Stawi się forma do pieca na godzinę, gdy się upieką, wykładają się naleśniki z formy na półmisek, a osypawszy na sucho odsmażonemi naleśnikami 8) razem z cukrem i suchą wanillą wydać do stołu.

22. *Naleśniki massowe.*

Wbiwszy dwanaście żółtków do rondelka, dodać należy ćwierć funta cukru, półkwarty pszenney mąki, kwaterkę słodkiey śmietanki, nieco skórki cytrynowey siekaney; rozmieszawszy to, dodać piankę ubitą z białek pozostałych od żółtków, wymieszawszy to raz powtórny, pieką się na patelni następującym sposobem: leje się łyżkę masła, skoro ono będzie gorące, w ówczas kładnie się łyżkę massy, na środek którey kładną się jakiekolwiek konfitury, gdy ta massa weźmie ze spodu kolor żółtawy, wówczas zwi-

8) Naleśniki massowe suche użyte do osypywania, powinny bydź krajane tak, jak się kraje makaron.

jają się nożem w trąbkę i składają się do rondla, w którym powinno bydź nieco masła klarowanego; skoro się zbierze kilkanaście naleśników; w ówczas rondel stawi się pod pokrywą na kwadrans do pieca; wydobywwszy z onego, układają się naleśniki na półmisek. Posypawszy cukrem z cynamonem, wydają się do stołu.

23. *Pianka gorąca z jabłek.*

Upiekłszy w piecu dziesięć winnych jabłek, należy je przetrzeć przez sito. Ubić piankę z piętnastu białek, wsypać do niey ćwierć funta miałko utłóczonego cukru; wymieszawszy go z pianką, kładą się przetarte jabłka; rozmieszawszy je razem z pianką cukrową, należy ułożyć zgrabnie nożem na półmisek. Posypawszy cukrem z cynamonem wstawić do miernie ciepłego pieca: w półgodziny wyimuje się z pieca i wydaje się do stołu. Na osobney selaterce daje się śmietanka słodka syrowa i cukier. Tym sposobem robi się pianka z moreli lub brzoskwiń.

24. *Pianka gorąca z ananasów.*

Utarłszy na tarce ze trzy ananasy, kładną się do pianki ubitey z białek, i daley

zupełnie tym samym sposobem postępuje się, jak z pianką jabłeczną.

25. *Pianka gorąca z śliwek węgierek.*

Wziąć dobrych śliwek węgierek kwart dwie, wyrzuciwszy z nich pestki, krają się wzdłuż na sześć części i kładną się do pianki ubitey z białek z dodaniem cukru; wymieszawszy dobrze, stawi się do miernie ciepłego pieca z półmiskiem; a gdy będzie gotowa, wyimuje się z pieca i daje się do stołu. Do niey służy jak i do poprzedzających pianek słodka śmietanka i cukier.

26. *Pianka z poziómek lub malin.*

Wziąć kwart dwie dobrych czystych poziómek lub malin, przetarłszy je przez gęste sito, kładną się do pianki rozmieszawszy z cukrem i postępuje się daley jak z pianką jabłeczną.

26. *Róża w opłatkach smażona.*

Wziąć kilkanaście opłatek, przerznąwszy każdą na dwie części, obcinają się rożki, aby wzięły kształt okrągły. Na tak przygotowane nakłada się różannych konfitur bez u-

lepu; położywszy na wierzch podobnyż opłatek, maczają się brzegi naokoło w klar z ciasta, i natychmiast spuszczają się do wrzącego klarownego masła; skoro w niém wezmą kolor żółtawy, wybierają się; osypawszy miałko tłóczonym cukrem z cynamonem, układają się na półmisek i dają się do stołu.

28. Szpinak z sokiem wiśniowym.

Wziąć półfunta masła, włożywszy go do rondla, wsypać pół funta miałko tłóczonego cukru, dodać cztéry żółtka syrowe, kwaterkę pszenney mąki, wymieszawszy to wszystko; wlać kwartę gęstey kwaśney śmietany, (uważać należy gdyby była świeża) i zagotować ciągle mieszając. Zdiąwszy z ognia włożyć kwartę szpinaku odgotowanego; oraz wyciśnionego z wody i miałko usiekanego; dodać dwanaście syrowych żółtków, i piankę z dziesięciu białek; wymieszawszy wszystko razem, włożyć do formy, która powinna bydź wyszmarowana klarownym masłem i cukrem wysypana. Wstawiwszy formę do pieca miernie ciepłego, gdy się w nim upiecze, szpinak wyimuje się i wykłada się na półmisek; polawszy sokiem wiśniowym wydać do stołu.

29. *Szpinak z wanillą.*

Wziąć ćwierć funta młodego masła, włożywszy go do rondelka, dodać tyleż cukru, nieco tłóczoney wanilli, cztéry syrowe żółtka; rozbiwszy to wszystko dobrze, wlać kwartę słodkiey śmietanki, mieszając ciągle gdy się zagotuje, zdeymuje się z ognia. Dodać półkwarty odgotowanego szpinaku; wbić ośm żółtkow i dodać z białek pozostałych od żółtków ubitą piankę. Tak przygotowaną massę włożyć na półmisek, na którym powinien bydź rant; posypawszy z wierzchu miałko tłóczonym cukrem, wstawić do miernie ciepłego pieca, gdy się upiecze, daje się do stołu.

30. *Jabłka w grzankach.*

Wziąć winnych jabłek piętnaście, pokrajawszy każde na cztéry części, wybrać ze środka ziarnka i łuskę, oraz zdiąć zewnętrzną skurkę. Bierze się funt dobrego cukru, utłukłszy go, sypie się do rondelka, do którego wlać należy butelkę wina czerwonego, dodać trochę cynamonu i nieco skurki cytrynowey; zagotowawszy to, kładną się wyżey przygotowane jabłka. Pogotowawszy nieco przekładają się do drugiego rondelka, któ-

ren powinien bydź masłem wyszmarowany i grzankami wyłożony. Stawi się rondelek na godzinę do pieca; gdy będą jabłka gotowe, wyimują się i układają się na półmisek; polawszy ulepem, któren powinien bydź zrobiony z cukru i białego wina, wydają się do stołu.

31. *Jabłka faszerowane.*

Wziąwszy kilkanaście winnych jabłek, wybrać ze środka ziarnka i łuskę. Bierze się znów kilka jabłek, obrawszy z nich zewnętrzną skurkę; oraz wybrawszy wewnątrz ziarnka i łuskę, należy drobno usiekać z dodaniem drobnych rodzenek, gorzkich i słodkich migdałów, wsypać ćwierć funta cukru, wymieszawszy to wszystko; faszerują się tym jabłka wyżey przygotowane i układają się na pokrywę. Posypawszy nieco cukrem i pokropiwszy wodą, stawią się na kwadrans do pieca; gdy będą gotowe, wyimują się, układają się na półmisek, a zalawszy szodą, wydają się do stołu.

32. *Jabłka w ryżu.*

Gdy będą ufaszerowane jabłka i opieczone, jakośmy tylko co opisali, układają się na półmisek, zalawszy szodą okrywają się

ryżem 8), po którym pociągnąwszy marmuladą, stawią się na półgodziny przed wydaniem do letniego pieca.

33. *Melon pieczony.*

Rozpuściwszy półfunta młodego masła, sypie się półfunta cukru miałko tłóczonego, i kładnie się melon 9) krajany w kawałki; po którym posypawszy kwaterkę drobno-gryczanych krupek, stawi się na wolny ogień i gotuje się mieszając, dopóki krupki nie będą miękkiemi. Skoro się to uskuteczni, zdeymuje się z ognia; dodaje się półfunta drobnych rodzenek, dwanaście syrowych żółtków, piankę ubitą od tyluż białek; wymieszawszy dobrze, kładnie się do formy, która powinna bydź wyszmarowana masłem i osypana cukrem; stawi się forma na godzinę do pieca; gdy melon będzie gotowy, wykłada się na półmisek i daje się do stołu.

---

8) Ugotowawszy gęsto ryż w słodkiey śmietance, dodaje się ćwierć funta cukru, nieco cynamonu i trochę masła; tak przygotowanym okładają się jabłka wyż przygotowane.

9) Melon do tego użyty powinien bydź obrany i w kawałki pokrajany takie, jakie służą do powszechnego użycia.

34. Marchiew czerwona z gorzkiemi migdałami.

Wziąć dużey marchwi, sztuk dziesięć; obrawszy ją, odgotować w całku w słodkiém mleku na miękko; wybrawszy z mleka gdy przestygnie, uciera się na tarce. Rozpuściwszy półfunta masła, dodać należy drobno siekanych migdałów gorzkich półkwaterki, tyleż słodkich; zasmażywszy je z masłem, sypie się łyżek dwie mąki pszenney. Rozmieszawszy to, rozprowadza się słodką śmietanką, któréy powinno bydź półkwarty. Dodać półfunta cukru, i na ogniu mieszając gdy się zagotuje, kładnie się przygotowana marchiew tarta, półfunta drobnych rodzenek, żółtków syrowych dwanaście i piankę z tyluż białek. Wymieszawszy to dobrze, kładnie się do formy masłem wyszmarowaney i cukrem osypaney, która stawi się na godzinę do gorącego pieca, wyjąwszy z onego, wykłada się na półmisek i daje się do stołu.

35. Flam cytrynowy.

Odgotowawszy w wodzie na miękko cytryn trzy, krają się na cząstki; powybierawszy z nich ziarnka, ponieważ są nieużyteczne, należy usiekać cytryny. Bierze się ćwierć funta

młodego masła, półfunta cukru, kwaterkę mąki pszenney, cztéry syrowe żółtka; rozbiwszy to wszystko dobrze, rozprowadza się winem białém lub śmietanką. Mieszając gdy się zagotuje, odstawia się rondelek od ognia, kładną się wyżey przygotowane cytryny; skoro ostygną, dodaje się ośm syrowych żółtków i piankę od tyleż białek. Wymieszawszy to dobrze, kładnie się do formy wysmarowaney masłem i osypaney cukrem, która stawi się na godzinę do gorącego pieca; wyjąwszy z onego, kładnie się flam na półmisek i daje się do stołu.

ROZDZIAŁ IX.

O LODACH.

1. *Lody ananasowe.*

Wlawszy półtory kwarty wody kryniczney do czystego rondelka, włożyć funt cukru, stawi się rondelek na ogniu, gdy się woda zagotuje, należy odstawić, wycisnąć soku cytrynowego z dwóch cytryn, włożyć dwa ananasy utarte na tarce; po niejakim czasie przeciska się przez serwetę i wlewa się do puszki. Wstawiwszy do lodu miałko tłóczonego, osypuje się solą i kręci się puszka; skoro lody zaczną się zamrażać, otwiera się puszka (z ostróżnością gdyby sol będąca koło puszki wewnątrz nie wpadła) i wybijają się drewnianą łopatką. Wykonawszy to, zamyka się puszka, znowu się kręci; gdy zaczną się zamrażać lody, otwiera się znów puszka dla wybicia lodow, i to powtarza się dopóki nie będą gęste; gdy lody zamarzną, wykładają się do filiżanek. Chcąc zaś żeby je dać całkiem z puszki, w ówczas

powinny bydź dobrze zamrożone; to jest: powinna bydź puszka osypana zupełnie lodem z solą na parę godzin.

Podobnym sposobem robią się lody jabłeczne i melonowe z dodaniem jakiegokolwiek oleyku.

2. *Lody cytrynowe lub pomarańczowe.*

Wziąć dwie kwarty wody, włożyć do niey półtora funta cukru; skoro się woda zagotuje, odstawia się od ognia; dodaje się utartych na tarce samych wierzchów z ośmiu cytryn lub pomarańcz, oraz soku z tychże pomarańcz lub cytryn bez ziarnek. Przecedziwszy przez serwetę, zamrażają się lody jakośmy wyżey opisali.

3. *Lody poziomkowe lub malinowe.*

Wziąć świeżych kwart dwie poziómek, lub malin, przecisnąć zupełnie przez płótno. Zagotowawszy kwartę wody z funtem cukru, zdeymuje się z ognia; skoro przestygnie, leje się do tego przygotowany sok malinowy lub poziómkowy; wymieszawszy leje się do puszki i zamrażają się lody jakośmy wyżey opisali.

Tym sposobem robią się lody z porzeczek i wiszeń.

4. *Lody krem-brulé.*

Włożywszy funt cukru do rondelka, leje się półkwarty wody i gotuje się dopóki cukier nie weźmie koloru ciemno-brunatnego; w ówczas leje się połgarnca słodkiey 10) śmietanki; skoro się cukier rozpuści, przecedza się przez sitko do puszki, która się wyż podanym sposobem zamraża.

5. *Lody czekoladowe.*

Utarłszy na tarce funt czekolady, sypie się do czystego rondla; do którego wsypać należy miałko tłóczonego funt cukru, wbić cztéry syrowych żółtków, kwaterkę słodkiey śmietanki; rozbiwszy to dobrze, wlać półtory kwarty wrzącey śmietanki. Prze-

---

10) Smietanka do wszystkich lodów następującym sposobem powinna bydź przygotowaną. Wziąwszy jey półgarnca, dodać należy półfunta cukru, łót cynamonu; gdy się zagotuje, odstawia się od ognia. Rozbija się ośm żółtków, rozprowadziwszy one chłodną śmietanką, wlewają się do gorącey i w niey się już nie gotują.

cedziwszy przez serwetę wlać do puszki, którą należy zamrozić sposobem wyżey podanym.

6. *Lody śmietankowe z kawą lub kakao.*

Upaliwszy półfunta kawy lub kakao, sypie się prosto z piecyka do zagotowaney śmietanki; skoro śmietanka naciągnie odoru od kawy, przecedza się przez sitko. Dodać pięć ćwierci funta cukru, kilka syrowych żółtków; rozmieszawszy ogrzać dobrze, (uważać należy gdyby nie zagotować) przecedziwszy przez serwetę, wlać do puszki i zamrozić wiadomym już sposobem.

7. *Lody śmietankowe z kwiatem pomarańczowym.*

Zagotowawszy kwart dwie śmietanki, sypie się półtora funta cukru miałko tłoczonego i półkwaterki kwiatu pomarańczowego; odstawiwszy od ognia dodać kilka syrowych żółtków. Wymieszawszy dobrze, przecedza się przez serwetę; łeje się do puszki i zamrażają się lody. Podobnym sposobem robią się lody z kwiatem jaśminowym, rozetowym lub ze strączkami wanilli.

Do lodów śmietankowych zamiast tych

kwiatów, ktoreśmy wymienili, można używać jakiegokolwiek oleyku po kilka kropel, w niedostatku onego można dawać te lody z romem.

8. *Lody żórawinowe.*

Wziąć półtory kwarty wody, dodać półtora funta cukru; gdy się zagotuje woda, wrzuca się kwaterkę gorzkich migdałów, (które powinne bydź oczyszczone i drobno usiekane) odstawiwszy od ognia, wlać soku półkwarty wyciśniętego z świeżych żórawin. Przecedziwszy przez płótno, wlać do puszki i zamrozić.

9. *Lody biszkoktowe krajane.*

Zagotowawszy kwart trzy słodkiey śmietanki, wrzucić półtora funta cnkru i strączek tłóczoney wanilli; odstawiwszy śmietankę od ognia, dodać dwanaście syrowych żółtków, kilka kawałków biszkoktu; skoro biszkokt rozmoknie, przeciera się przez gęste sito i zamraża się w puszce. Mieć należy przygotowaną formę wyłożoną biszkoktami; włożywszy do niey zamrożonych lodów, zamknąć, obwinąć papierem wilgotnym i włożyć do miałko tłóczonego lodu na godzin trzy. Przed

wydaniem dobywa się forma, krają się lody i układają się na półmisek okryty serwetą.

Lody wyż opisane mogą się dawać w rozmaitych figurach, i tak: może się z nich formować szynka, kawon, melon i innne frukta.

10. *Lody ponczowe.*

Wziąć dwa funty cukru; utarłszy na nim ośm cytryn, wlać do niego trzy kwarty wody kryniczney, która gdy się zagotuje, odeymuje się od ognia i dodaje się soku cytrynowego od ośmiu cytryn. Przecedziwszy przez serwetę, wlewa się do puszki i zamraża się. Przed samém wydaniem do stołu, leje się do puszki butelkę romu, lub półbutelki romu i butelkę szampańskiego wina, oraz massy z pianki; wymieszawszy to dobrze, jak nayrychley nalewać do szklanek i dawać do stołu. Massa zaś piankowa robi się następującym sposobem: bierze się funt cukru, włożywszy go do rondelka, leje się półkwarty wody, soku cytrynowego od dwóch cytryn, zagotowawszy, stawi się na lodzie. Gdy się ma poncz dawać, ubija się pianka z dziesięciu białek, którą włożywszy do ulepu, rozbija się dobrze i daje się do ponczu.

ROZDZIAŁ X.

O ROZMAITYCH CIASTACH.

1. *Babka migdałowa.*

Wziąć kwartę cukru miałko utłóczonego, wsypawszy go do makotry, dodać łót kordymonii tłóczoney, nieco skórki cytrynowey drobno usiekaney, kwaterkę gorzkich migdałów podobnież drobno usiekanych, wbić trzydzieści żółtków; rozmieszawszy to dobrze, sypać potroszę (ciągle mieszając) mąkę kartoflową i pszenną marymońską, pierwszey powinno bydź półkwarty, drugiey zaś kwaterkę. Skoro się wsypie wszystka mąka, miesza się ta massa bezprzestannie przez godzinę. Ubić piankę z białek pozostałych od żółtków, dodać ją do tey massy, z którą wymieszawszy dobrze, leje się do formy, (wyszmarowaney masłem i osypaney mąką kartoflową) która stawi się do miernie ciepłego pieca na pięć kwadransów. Gdy się wyimie z pieca i nieco przestygnie, wykłada się babka z formy, oblewa się cukrem, a ogarnirowawszy rozmaitemi konfiturami, znów się stawi

na półmisku do pieca, skoro cukier będący na babce oschnie, wyimuje się i daje się do stołu.

2. *Babka chlebowa.*

Wbiwszy do makotry trzydzieści żółtków, wsypać kwartę cukru miałko utłóczonego, łót cynamonu, tyleż gwoździków i badyanu, gałkę muszkatową, wszystko to powinno bydź miałko utłóczone. Rozmieszawszy to dobrze, sypie się potrochę mąki z chleba palonego, którą należy mieszać z cukrem; mąki tey powinno bydź półkwarty i tyleż pszenney. Wsypawszy wymienioną mąkę, miesza się bez przestanku przez godzinę. Ubiwszy piankę od pozostałych żółtków, dodaje się do tey massy, z którą wymieszawszy leje się do formy (wyszmarowaney masłem i chlebową mąką osypaney) i stawi się natychmiast do pieca, daley postępuje się jak wyżey opisaliśmy. Babka ta lukruie się czekoladowym lukrem. Z tak przygotowaney massy mogą się piec biszkokty na papierze lub foremkach.

3. *Babka czekoladowa.*

Wbiwszy do makotry trzydzieści żółtkow, wsypać kwaterek trzy cukru miałko

tłóczonego, tyleż czekolady na tarce utartey, utłóczony strączek wanili. Rozmieszawszy to wszystko wsypać kwaterkę mąki chlebowey i tyleż kartoflowey. Miesza się ta massa bezprzestannie przez godzinę; gdy się to uskuteczni, dodaje się pianka odpozostałych żółtkow, i daley postępuje się zupełnie, tak jak wyżey.

4. *Babka przekładana galaretą fruktową.*

Przygotowawszy trzy massy, migdałową, chlebową, i czekoladową. Wlawszy na każden papier będący na blasie, massy, po półkwarty; stawi się blacha domiernie ciepłego pieca na półgodzinę. Gdy się ciasto upiecze wyimuje; poszmarowawszy każde z nich fruktową galaretą, układa się jedno na drugie, dopóki się nieuformuje z tego zwyczayney wielkości babka; skoro się to wykona, obrzynają się na około brzegi, oblewa się babka lukrem, i ogarniruje się. Tak przygotowana, stawi się do pieca, gdy lukier oschnie, wyimuje się i daje się do stołu.

5. *Babka krucha przekładana.*

Wlawszy do rondelka dwa funty masła kla-

rownego, gdy nieco przestygnie, wbić należy dwadzieścia sześć jay, za każdym wbijaniem potrzeba dobrze mieszać; wsypać łot kordymonij, dwa funty cukru miałko utłóczonego, tyleż pszenney mąki; wlać soku cytrynowego od jedney cytryny. Mieszać to wszystko przez półgodziny, po wykonaniu tego, nakłada się tey massy potrochę na czwiartkę papieru; rozprowadziwszy ją po tym papierze, uważać należy, aby grubinia tey massy nie przechodziła cala. Skoro się wszystka massa wyłoży na przygotowane czwiartki papieru, w ówczas kładną się na blachę, która stawi się na półgodziny do ciepłego pieca. Gdy się ciasto upiecze, układa się jedno na drugie, przekładając fruktową galaretą dopóki się nieuformuje z tego zwyczayney wielkości babka, daley postępuje się tak jakośmy tylko co opisali.

6. *Babka brulé z migdałow.*

Wziąć dwa funty oczyszczonych słodkich migdałow, pokrajawszy je wzdłuż, ususzyć na blasie w ciepłym piecu. Gdy już będą suche, należy połowę ich ufarbować korcynellą na kolor czerwony. Bierze się dwa funty dobrego cukru, utłukszy go miałko, sypie się do rondelka miedzianego, (któren powi-

nien bydź niepobielany), stawi się na rozpalonych węglach; skoro się cukier zacznie smażyć i weźmie kolor żółtawy, w ówczas, leje się do niego soku cytrynowego od jedney cytryny, i sypie się przygotowane migdały (które powinny bydź ciepłe) wymieszawszy je dobrze z cukrem, stawią się do gorącego pieca. Mieć należy przygotowany rondel, (wyszmarowany oliwą), wyłożyć go, tak boki, jako też dno, tym gorącym cukrem z migdałami, grubini na cal; gdy ostygnie, wyimuje się z ostróżnością, stawi się na półmisek w kształcie babki; ogarnirowawszy cukierkami w rozmaitych kolorach, daje się do stołu.

Tymże sposobem robi się babka z siekanych migdałow.

7. *Babka z Ptisiu.*

Zrobić kilkadziesiąt gałek z ciasta 11) ptisiowego, wielkości włoskiego orzecha; poszmarowawszy każdą rozbitemi jajami, układać na blachę i odpiec w piecu; wyjąwszy z onego, nakłada się do środka gałeczek potrochę konfitur. Umoczywszy każdą w karmelu, układają się szczelnie do rondla wyszmarowane-

11) Ciasto ptisiowe będzie pisane niżey.

go oliwą; skoro się rondel cały nimi wyłoży; przewraca się na półmisek z ostróżnością i daje się babka do stołu.

8. Babka z rożna.

Wlać do rondla dwa funty klarownego masła, skoro przestygnie, wbić cztérdzieści żółtkow, mieszając za każdym razem bezustannie. Dodać do tego łot kordymonij miałko tłóczoney, trochę cynamonu, nieco skórki cytrynowey drobno krajaney, wsypać dwa funty cukru miałko tłóczonego, tyleż mąki pszenney. Wybiwszy to dobrze, dodać piankę ubitą zbiałek od pozostałych żółtkow; która gdy się wymiesza z massą, piecze się następującym sposobem. Należy mieć kloc drewniany w kształcie głowy cukru, osadzony na rożnie; obwinąwszy go papierem wysmarowanym klarownym masłem, obraca się przy ogniu; skoro się dobrze ogrzeje, polewa się z wolna tą massą, aby papier, okryła która gdy się upiecze, polewa się znowu massą i obraca się, w ówczas rożen jak nayrychley, i to się powtarza razy kilkanaście. Skoro się cała massa już wybierze, w ówczas polewa się powierzchu lukrem, króren gdy się osuszy zdeymuje się babka zręcznie z rożna; ogarnirowawszy, wydaje się do stołu.

9. *Babka drożdżowa.*

Wziąć półtory kwarty pszenney marymońskiey mąki, wsypawszy ją do rondelka, wlać pół kwaterki dobrych białych drożdży, kwaterkę słodkiego mleka, (które powinno bydź nieco ciepłe); rozmieszawszy te drożdże z małą ilością mąki; stawi się rondelek do ciepłego mieysca; skoro drożdże dobrze podeydą z mąką, wówczas należy dodać dwadzieścia cztéry żółtka rozrobione uprzednią z ciepłem mlekiem słodkiem, (którego powinno bydź kwaterkę), nieco kordymonij, skórki cytrynowey drobno usiekaney, trochę kwiatu muszkatowego. Wybiwszy dobrze ciasto łyżką drewnianą, dodać kwaterkę cukru miałko utartego, tyleż masła klarowanego, wybiwszy to dobrze wsypać rodzenek bez pestek pół funta, ćwierć funta cykaty krajaney, przemieszawszy nieco postawić w ciepłym mieyscu. Gdy dobrze ciasto podeydzie, miesza się jeszcze raz i leje się do formy wyszmarowaney masłem, leje się go tylko tyle, aby połowę tey formy zajęło, stawi się w ciepłym mieyscu, gdy ciasto tak wyrośnie: iż forma zupełnie nim będzie wypełnioną, w ówczas stawi się do pieca na półtory godziny. Gdy będzie gotowa, wy-

dobywa się i lukruje się wiadomym już sposobem. 12).

Chcąc tę babkę dać żółtą, należy dodać tylko do ciasta łyżkę szafranu, któren niepowinien bydź moczony, lecz ususzony, utarty miałko w mozdzierzu i mlekiem słodkiém rozprowadzony.

10. *Babka lodowa z pieca.*

Zrobić lody biszkoktowe, jakośmy wyżey opisali; zamroziwszy je wpuszcze dodaje się czwierć funta cykaty, tyleż rodzynek bez pestek, (które uprzednio powinne bydź w wodzie odgotowane) wymieszawszy z lodami, wykładać należy z puszki do formy, wyłożoney cienko krajanemi biszkoktami. Obwinowszy tę formę papierem, stawi się do tłóczonego lodu, zmieszanego z solą, na parę godzin. Zrobiwszy podobnym sposobem lody czekoladowe kładą się do formy wyłożoney biszkoktami wstawić do lodu na godzin parę. Oraz należy zrobić trzeci gatunek lodów, podnazwiskiem plumbudin, włożywszy je do formy wyłożoney biszkoktami podobnież się kładnie na parę

---

12) Do wszystkich ciast drożdżowych, dodawać należy potrochę soli.

godzin do tłóczonego lodu. Wszystkie te trzy gatunki lodów gdy się zamrożą, wydobywają się z formy i układają się na półmisek, jeden na drugim; ubiwszy piankę z piętnastu białek, dodać należy pół funta miałko tłóczonego cukru i kilka kropel cedro; oblawszy tą pianką babkę wstawić na kilka minut do pieca, wyiąwszy z onego dawać do stołu.

11. *Bryorsz.*

Wsypawszy do rondelka pół funta marymońskiey mąki, wlać do niey stołową łyżkę dobrych białych drożdży i kwaterkę ciepłey słodkiey śmietanki; rozmieszawszy to z małą ilością mąki, stawi się rondelek w ciepłém mieyscu, gdy się drożdże z mąką zaczną podnosić, w ówczas należy jeszcze dodać nieco słodkiey śmietanki, wyrobiwszy ciasto, postawić znów w ciepłém mieyscu. Wziąć półtora funta pszenney mąki wsypawszy ją na stolnicę, dodać dwa funty młodego masła, wbić piętnaście jay, wsypać łyżkę stołową cukru i kwaterkę słodkiey śmietanki. Wyrobiwszy z tego dobrze rękami ciasto, dodać uprzednio zrobione ciasto i razem oba te ciasta dobrze wyrobiwszy, zawinąć do serwety masłem wyszmarowaney.

Tak przygotowane położyć w miernie ciepłém mieyscu, aby pobyło przez noc. Nazajutrz wydobywa się z serwety, bierze się jego połowę, rozwałkowywa się wałkiem nakształt placka, któren kładnie się na papier wyszmarowany masłem. Z pozostałey zaś drugiey połowy ciasta, robią się okrągłe bułeczki, które układają się na placek wyżey przygotowany. Gdy tak zrobione ciasto zacznie znów nieco podchodzić, w ówczas szmaruje się jajami rozbitemi i stawi się na półtory godziny do pieca.

Gdy będzie gotowe, daje się do stołu.

12. *Mazurek marcipanowy.*

Wziąć oczyszczonych funt słodkich migdałow, wsypawszy je do mozdzierza, wbić cztéry białka, gdy się nieco utłuką, należy wsypać trzy ćwierci funta cukru, z tym należy je utłuc na miazgę. Skoro się to uskuteczni, dodaje się tyle białek, uważając, gdyby massa uformowana nie była zbyt rzadką; włożywszy ją do rondelka; stawi się na rozpalone węgle i mieszając ciągle, dopóty się na nich trzyma, póki ta massa niebędzie gorąca; póżniey się zdeymuje, zawija się w papier cukrem osypany i dopóty się w nim utrzymuje póki zupełnie nie przestygnie. Wy-

dobywszy z papieru, rozwałkowywa się placek, wielkości pół arkusza papieru i obrzynają się równo wszystkie brzegi, te obrzynki znów się wałkują; porznąwszy je na paski, robią się z nich na około placka, nakształt ramek; tak zrobiony mazurek, kladnie się na blachę, która stawi się do pieca, gdy się upiecze i weźmie kolor złotawy, wyimuje się z pieca, nalewa się lukru; ogarnirowawszy go konfiturami, stawi się znów do pieca; a gdy się lukier upiecze, wyimuje się i daje się do stołu.

Skoro się ten mazurek będzie zalewał konserwą, lub karmelem; w ówczas nie należy po zalaniu stawić do pieca.

Z tak zrobioney massy marcypanowey, mogą się rozmaite w formach drewnianych wygniatać frukta.

13. *Mazurek kruchy.*

Wziąć trzy ćwierci funta słodkich, a jedną ćwierć funta gorzkich makaronikow, włożywszy je do moździerza, dodać należy twardo odgotowanych cztérdzieści żółtkow. Utłukszy, dodaje się kilka żółtkow syrowych; skoro się wszystko dobrze wymiesza, wybiera się na stolnicę i rozwałkowywa się na pół cala grubini. Włożywszy go na papier

wyszmarowany masłem, kładnie się do pieca, w którym gdy się upiecze, wydobywa się i oblewa się lukrem; z nim znów się mazurek stawi do pieca, aby oschł i tak daje się do stołu.

14. Pirog drożdżowy, któren się pospolicie daje podczas świąt wielkanocnych.

Wziąć garniec (suchey i dobrey przesianey) mąki, wsypać ją na stolnicę, zrobiwszy we środku jamkę, wlewa się do niey dobrych gęstych drożdży półkwaterki, tyleż słodkiego mleka, (które powinno bydź ciepło), rozmieszawszy z małą ilością mąki; stawi się stolnica nakrywszy czemkolwiek na kwadrans w ciepłym mieyscu. Skoro drożdże zaczną podchodzić, w ówczas wbić należy czterdzieści żółtkow, podlewa się potrochę ciepłego mleka i zarabia się ciasta tak, aby dość było gęstawe. Gdy się dobrze wyrobi, w ówczas należy wlać półkwarty ciepłego masła klarowanego, wsypać tyleż cukru miałko utłuczonego, nieco skórki drobno usiekaney, pół łota kordymonij, tyleż cynamonu, trochę kwiatu muszkatowego, 13) z tym wszy-

---

13) Chcąc żeby pirog był żółty, należy dodać nieco szafranu.

stkim wyrobiwszy ciasto, należy go dobrze wybić, w ciepłém mieyscu i do tak wyrobionego dodać funt dużych rodzenek, ćwierć funta cykaty krajaney, tyleż migdałow szatkowanych; przemieszawszy dobrze, stawi ciasto okryte w ciepłém mieyscu na półgodziny. Gdy dobrze podeydzie, należy go przemieszać i znowu postawić. Skoro raz powtórny zacznie podchodzić, formuje się w ówczas zwyczayny pirog, kładnie się na papier masłem wyszmarowany; i tak uformowany niech stoi w ciepłém mieyscu z kwadrans dopóki nieco nie podrośnie; skoro się to uskuteczni szmaruje się rozbitemi jajami i stawi się do pieca miernie gorącego na półtory godziny. Jeśliby pirog będący w piecu rychło zaczoł brać kolor w ówczas należy go przykryć papierem.

15. *Mazurek drożdżowy.*

Zarobiwszy ciasto zupełnie tym samym sposobem, jak na pirog; rozwałkowywa się na półcala grubini i kładnie się na papier wyszmarowany masłem. Niech tak pobędzie w ciepłém mieyscu; gdy zacznie podchodzić, w ówczas szmaruje się rozbitemi jajami; a osypawszy dobrze krajanemi w paski migdałami, rodzynkami i cukrem, stawi się do miernie ciepłego pieca.

Dla odmiany można zamiast migdałow szatkowanych użyć siekanych.

16. *Pączki.*

Wsypawszy do rondelka kwart dwie suchey marymońskiey mąki, zrobić we środku jamkę, do którey wlewa się pół kwaterki gęstych białych drożdży i kwaterkę ciepłego mleka; rozrobiwszy to z małą ilością mąki, stawi się w ciepłém mieyscu na półkwadransa. Gdy zaczną drożdże podchodzić, wbić należy w ówczas dwanaście żółtkow, wlać kwaterkę masła klarowanego, wsypać tyleż cukru miałko tłuczonego, skórki cytrynowey drobno siekaney, nieco tłuczoney kordymonij lub badianu. Rozrabiać te ciasto drewnianą łopatką, dodając potrochę ciepłego mleka tyle, aby ciasto nie było rzadkie. Wybiwszy dobrze, postawić w ciepłém mieyscu, gdy wyrośnie, wybić go należy raz powtórny. Tak przygotowane ciasto wykłada się na stolnicę, która powinna bydź wysypana mąką; rozwałkowawszy go wałkiem na półcala grubini, kraje się w pasy szerokości na cztéry cale. Pasek jeden szmaruje się rozbitemi jajami, i nakłada się na niego potrochę powideł lub konfitur wyciśniętych z ulepu; przykrywszy drugim pasem ciasta, te konfitury,

wyciska się w ówczas, blaszaną foremką. Zrobiwszy tym sposobem tyle pączek, ile potrzeba, przykrywają się serwetą; a gdy podeymą, obracają się na drugę stronę; skoro poleżą przez kilka minut spuszczają się do wrzącey tłustości, którą należy przykryć pokrywą, gdy ze spodu zaczną brać kolor złoetawy, przewracają się na drugą stronę, przykrywa się rondel znowu. Skoro zupełnie będą gotowe, wyimują się druszlakową łyżką, osypują się dobrze miałko tłuczonym cukrem, z cynamonem i dają się gorące do stołu.

Na tak rozwałkowane ciasto kładą się śliwki węgierki na pół rozrzynane, osypawszy dobrze miałko tłuczonym cukrem, gdy zacznie ciasto nieco podchodzić w ówczas stawi do gorącego pieca na pół godziny.

17. *Szmur migdałowy.*

Wziąść półtora funta oczyszczonych słodkich migdałow, wsypawszy je do moździerza, wbija się cztery białka; utarłszy je nieco dodać należy trzy czwierci funta cukru, łyżkę stołową mąki; ułukszy ztym migdały na miazgę; jeśliby masa z tąd powstała była gęstą, w ówczas należy dodać kilka białek. Bierze się blacha ogrzawszy ją dobrze, smaruje się białym woskiem, która gdy

przestygnie, wykłada się na nią massa migdałowa; rozciągnowszy ją cienko nożem, posypuje się cukrem i stawi się do pieca; skoro wezmie kolor rumiany wyimuje się i kraja się w cząstki.

Wygiąwszy każdą cząstkę na wałku, układa się na półmisek i daje się do stołu.

18. *Makaronik.*

Wziąć oczyszczonych i dobrze osuszonych funt słodkich migdałów, wsypawszy je do moździerza, wbić pięć białek; utłukszy migdały, tak aby grubini były jak grube gryczane krupy; w ówczas wsypać półtora funta cukru miałko utłuczonego, wbić dwa białka, wymięszawszy tę massę 14) nakładać na papier będący na blasie po łyżce stołowey. Wstawiwszy do wiernie ciepłego pieca na półgodziny, skoro makaroniki wezmą kolor złotawy wyimują się.

19. *Biszkokt.*

Wbiwszy do misy lub makotry półkopy żółtkow, wsypać nieco anyżu lub skórki cy-

14) Jeśliby massa była gęstawe w ówczas należy dodać jeszcze białko jedno lub dwa.

trynowey, funt cukru miałko utłóczonego; wymieszawszy to wszystko dobrze, dodać funt pszenney mąki lub pół funta kartoflowey, sypać należy potrosze tę mąkę i ciągle mięszać. Utarłszy to wszystko dobrze dodać pianę ubitą z białek pozostałych od żółtkow; wymięszawszy ją z massą, wyłożyć do papierowey formy i wstawić do miernie ciepłego pieca na godzinę. Skoro biszkokt będzie gotowy wyimuje się, kraje się na cząstki, które osypawszy cukrem, lub oblawszy lukrem, po wysuszeniu dawać do stołu.

20. *Biszkoktowe grzanki do Herbaty.*

Włożywszy funt cukru do rondekla, leje się półkwarty wody, zagotowawszy ją należy ostudzić. Biorą się kawałki biszkokta w kształcie grzanek, umaczawszy je w cukrowym ulepie, osypują się migdałami na obie strony i układają się na blachę, która stawi się do pieca; gdy migdały wezmą kolor złotawy wyimują się i dają się grzanki do herbaty.

21. *Ciasto do herbaty.*

Wziąć funt cukru, utłókszy go miał

ko, wsypać do misy lub makotry, wbić do niego siedm białek, wycisnąć soku od pół cytryny, włożyć kawałek młodego masła wielkości włoskiego orzecha, trzeć to wszystko przez pół godziny. Pożniey wsypać, tyle mąki ciągle mieszając póki się stąd nie uformuje massa dość gęsta; gdy się to wykona wykłada się ciasto na stolnicę posypaną cukrem; rozwałkowawszy rękami okrągłe ciasto grubości palca, kraja się tak, aby długość jego wynosiła na sześc cali, układa się na papier będący na blasie, którą stawi się do letniego pieca na pół godziny; skoro ciasto wezmie kolor złotawy wyimuje się i daje się do herbaty.

22. *Wianuszki migdałowe.*

Wziąć funt cukru utłókszy go miałko wsypać do misy lub makotry; wbić kilka białek, wycisnąć soku cytrynowego od jedney cytryny, trzeć to wszystko przez półgodziny. Uskuteczniwszy to, dodać w paski drobno uszatkowanych suchych migdałów tyle, iżby massa po zmieszaniu z cukrem była dość gęsta. Bierze się po troche tey massy nakłada się na opłatki będące na blasie i formują się wianuszki, nakształt zwyczaynych obwarzanków; stawi się blacha

do miernie ciepłego pieca na godzinę; skoro się upieką wyimują się i służą do użycia.

23. *Pierniczki.*

Wziąć funt cukru, utłókszy go miałko, przesiać i wsypać na stolnicę, dodać łót tłoczoney kordymonij, wbić cztery jay i rozmieszać nieco z cukrem. Wsypawszy funt marymońskiey mąki, rozmieszać ją z cukrem i jajami. Gdy się dobrze massa wyrobi, formują się czworogranne pierniczki, które włożywszy na papier będący na blasie, stawią się do ciepłego pieca, na godzinę; skoro wezmą kolor złotawy wyimują się i szmaruje się papier ze spodu gąbką umaczaną w wodzie, a to dla tego aby pierniczki odstały.

24. *Ciasto cedrowe.*

Utłókszy miałko funt cukru, wsypać go na stolnicę, dodać dwie łyżeczki kawiane gummy draganty, kilka kropel cedro, i tyle białek aby massa była dość gęsta. Wyrobiwszy to dobrze, podsypać cukrem i rozwałkować na czwierć cala; pozniey krajać w jakie chcąc kawałki. Ułożywszy na pa-

pier będący na blassie, stawi się do zupełnie letniego pieca na godzinę.

25. *Andruty.*

Wziąć półkwarty mąki pszenney; wsypawszy ją do rondelka, dodać kwaterkę cukru, wbić dwa jaja, wlać kwaterkę wina i rozrobić tak, aby powstała z tego massa była nieco rzadkawa. Bierze się andrutowe zelazo; rozpaliwszy go na węglach, smaruje się białym woskiem; poźniey wlewa się łyszkę tey massy, zamyka się żelazo, i odpieka się. Skoro ciasto wezmie kolor złotawy, zdeymuje się żelazo z ognia; ciasto zaś będąc jeszcze ciepłe zwija się w trąbkę, odpiekłszy takich kilkadziesiąt, dają się do stołu.

26. *Pasztet.*

Wziąć kwartę mąki żytniey i tyleż pszenney; wsypawszy ją na stolnicę, wlewa się półkwarty wrzącey wody i kwaterkę gorącey tłustości. Wymieszawszy dobrze, zostawić na pół kwadransa; po upłynieniu tego czasu, wbić jay trzy i dodać kwaterkę mąki pszenney; podlewając trochę wody, zagnieść to ciasto tak, aby było jak naytwardsze. Skoro się to uskuteczni, formuje się

z niego pasztet, jakiey chcąc figury i wielkości, smaruje się rozbitemi jajami, klarowném masłem i odpieka się na rumiano. Gdy ostygnie kładnie się do środka krajana zwierzyna przekładając farszem, truflami, kaparami i przesypując auszpikiem. Można ten pasztet robić w figurze łabędzia, pióra do niego robią się z pudru i gummy draganty; chcąc zaś dać w figurze cietrzewia, w ówczas pióra do niego robią się z czekolady i gummy draganty.

27. *Ptys kruchy.*

Wziąwszy ciasta ptys, (którego sposob robienia opisany jest w pasztecikach, tomie pierwszym, na stronicy 38 i 39) wsypać do niego miałko tłóczonego cukru tyle, aby ciasto dość było słodkie; wymieszawszy go dobrze, robią się obwarzaneczki, które gdy się upieką będą kruche.

28. *Luker czekoladowy.*

Wziąć kwartę czekolady utartey na tarce; wsypawszy ją do makotry, dodać półkwarty cukru miałko tłóczonego, wbić ośm białek; roztarłszy to wałkiem, jeśliby massa z tego uformowana była zagęstą w ówczas

dodać należy kilka białek. Trzeć tę massę bez ustannie przez godzinę; gdy stanie pulchną, w ówczas używa się do lukrowania ciast.

29. *Luker biały.*

Wziąć kwartę cukru, utłókszy go miałko; przesiać przez gęste sito i wsypać do makotry, wlawszy soku cytrynowego od dwóch cytryn; trzeć to przez godzinę, gdy massa będzie biała i pulchna, w ówczas używa się do lukrowania ciast.

Chcąc żeby lukier był żółty w ówczas należy dodać szafranu; gdyby zaś mieć czerwony w ówczas dodaje się korcynelli.

ROZDZIAŁ XI.

O ZAPASACH SZPIŻARNI.

1. *Sposob robienia bulonu suchego z rozmaitych miąs.*

Wziąć czwierć mięsa wołowego, i ciele, porąbawszy, gdy się wypłucze, kładnie się do pobielanego kotła; dodać do tego dwa indyki, sześć kur, cztery kaczki, tyleż; zaięcy, 15), półkopy oczyszczonych saler, tyleż marchwi, cebul i pietruszki, oraz korzeni; jakoto: czwierć funta angielskiego pieprzu i tyleż gwoździkow. Nalawszy wodą gotować, (szumując) dopóki się mięso zupełnie nie rozgotuje. Gdy się to uskuteczni, odcedza się bulon na druszlak wyciskając dobrze mięso. Wyciśnięte mięso nalewa się znowu wodą, pogotowawszy go czas niejaki przecedza się podobnymże

15) Wszystek ten drób oraz zwierzynę i pieczeń cielęcią należy uprzednio odpiec na rożnie, nie soląc, i odpieczoną już włożyć do kotła.

sposobem do poprzedzającego bulonu. Zebrawszy z niego tłustość, przecedza się przez gęste sito, i powtórny raz przez serwetę; tak przecedzony należy gotować bez ustannie (często szumując) przez kilka godzin; gdy bulon zacznie bydź gęstawy, w ówczas sypie się łót kwiatu muszkatowego, i parę gałek miałko utłóczonych; w ówczas już należy gotować na węglach lub blasie, (ciągle mieszając), a to dla tego, że gotując na płomieniu mógłby się bulon przypalić. Pogotowawszy tak, przez czas niejaki zlewa się do form, w których gdy zastygnie wyimuje się; osuszywszy na wolnym powietrzu służy do użycia. Bulon naylepiey się robi wczasie jesiennym, nigdy zaś nie może bydź robiony w czasie letnim.

2. *O bulonie z pomidorów.*

Wziąć pomidorów zupełnie czerwonych, kop trzy, przekrajawszy każdy na pół, wpoprzek; wyciska się dobrze sok z ziarnkami; tak przygotowane układają się do pobielanego rondla, któren stawi się na mierny ogień; gdy się pomidory rozegrzeją i zaczną puszczać z siebie sok; w ówczas stawią się na dość duży ogień i gotują się na nim mieszając z półgodziny. Skoro się to wykona

przecierają się zupełnie przez sito; włożywszy tę przetartą massę pomidorową do rondla, gotować ją dopóki nie stanie się gęstą, po uskutecznieniu tego, wykłada się na blachę wysmarowaną oliwą, i rozciąga się po niey nożem jak naycieniey. Wysuszywszy w miernie ciepłym piecu, lub na słońcu, kraje się wcząstki na kształt kart; zawinąwszy w papier, służy do użycia.

3. *Sposob maczania sztokwiszu, gdyby był biały i kruchy.*

Wziąć kilka trzasek stokwiszu; włożywszy go do drewnianego naczynia nalewa się mocnym olchowym lub brzozowym ługiem, w którym gdy pobędzie przez dni cztery w ciepłém mieyscu, zlewa się ług, i kraje się każda trzaska stokwiszu na kilka kawałków. Nalewa się raz powtórny, świeżym ługiem, w nim gdy pobędzie znowu tyleż dni, zlewa się ług, płucze się wodą zimną stokwisz, i nalewa się wapienną wodą, w niey gdy pobędzie dni parę wybiera się do drugiego naczynia, przepłukawszy, nalewa się miękką wodą; i należy ją razy dwa na dzień zmieniać. Takim sposobem wymoczony stokwisz służy do użycia.

4. Sposob marynowania ryb, naprzykład jesiotra, szterla, czeczugi, lub tém podobne.

Wziąwszy jakąkolwiek rybę, oczyściwszy ją, kraje się w zwyczayne dzwony; gdy się posoli, kładnie się do rondla; nalawszy korbulonem, gotuje się na mocnym ogniu przez kwadrans; zdiąwszy z ognia, skoro przestygnie, wybiera się na przetak i układa się do dębowey lub olchowey baryłki. Zagotować dobrego octu, z angielskim pieprzem, bobkowym liściem, z dodaniem nieco soli; przestudziwszy go, zalewa się wyżey przygotowana ryba. Zaszpuntowawszy baryłkę, wstawia się do lodu. Ryba tym sposobem marynowana może służyć na całe lato.

5. Sposob marynowania bekasow na zimę.

Oczyściwszy kilka świeżych bekasow, odpiekają się na rożnie polewając masłem; gdy będą gotowe, układają się na blachę i stawią się w lodowni; skoro dobrze przestygną, należy maczać w rozpuszczonym maśle, zmieszanym z małą ilością baraniego łoju. Tak przygotowane, układają się na blachę; skoro

masło będące na nich dobrze zastygnie, w ówczas układają się do polewanego słoja, przekładając dobrze bobkowym liściem. Nalawszy, z ostróżnością przegotowanym octem z angielskim pieprzem, i estragonem; obwiązać słoy pęcherzami i w stawić do lodu. Tym sposobem marynują się słomki, i jemiołuszki, chcąc ją mieć letnią porą.

6. Sposob robienia soi.

Wziąć garncy dwa szampionow, wypłókawszy one, usiekają się drobno i kładną się do rondla; posoliwszy, dodać dwa funty drobno krajaney szynki, (bezsłoniny), śledzia holanderskiego wypłókanego, łot gwoździkow, tyleż muszkatowego kwiatu i angielskiego pieprzu. Podlawszy nieco wody, gotować półgodziny na miernym ogniu, pod pokrywą; późniey przecisnąć dobrze przez płótno i klarować białkami. Gdy się to uskuteczni, przecedza się przez serwetę i gotuje się dopóki nie pozostanie półkwarty; ostudziwszy zlewa się do flaszeczki i służy do użycia.

7. Sposob przerabiania czarnych drożdży na białe.

Wziąć garniec słodkiego mleka, zagoto-

wawszy go, odstawia od ognia i sypie się kwart trzy pszennych otrębi; wymieszawszy, gdy mleko przestygnie, wlewa się kwart dwie świeżych gęstych drożdży; mieszać je przez godzinę. Późniey się wyciskają przez płótno, a to dla tego, aby otrębie na płótnie pozostały; wlawszy do przecedzonych drożdży zimney wody, w niey one gdy opadną na dno, zlewa się z nich woda i służą do użycia.

8. Sposob marynowania korniszonow, czyli drobnych zwyczaynych ogóreczkow.

Wziąć garniec jak naydrobnieyszych ogóreczkow, opłókawszy je, sypią się do wrzącego octu, (któren powinien bydź nieco ostudzony) i wylewają się razem z octem do polewanego naczynia, w nim gdy pobędą, przez kilka godzin, wybierają się na druszlak; skoro ocet zciecze, układają się do słoja, a nalawszy octem przegotowanym z bobkowym liściem., estragonem i korzeniami, leje się na wierzch nieco oliwy i obwiązuje się słoy pęcherzem.

Tym sposobem marynują się fasole, nasturcya i pomidóry, oraz drobne rydze; borowiki, kawony, melony i kukuruza.

9. Sposob marynowania estragonu.

Obrać zielonego estragonu samych listkow, włożywszy je do słoja polewanego, przesypując miałko tłuczoną solą; gdy się słoy cały wypełni, obwija się pęcherzem i służy do użycia.

Tym sposobem marynuje się i kopr.

10. Sposob marynowania ogórkow.

Wziąć dużych ogórkow, włożywszy je do jakiegokolwiek drewnianego naczynia, zalać wrzącym octem; przemieszawszy, wybierają się na stół. Zagotować raz powtórny ten ocet, znowu te same ogórki zalać, wymieszawszy; wybierają się na stół, skoro przestygną, układają się do dębowey baryłki przekładając liśćmi salerowemi i wiśniowemi. Gdy się wypełni cała baryłka; zalewa się dobrym octem przegotowanym z estragonem, solą, liściem bobkowym, do czego dodać należy nieco tureckiego pieprzu, zaszpuntowawszy baryłkę, stawi się na zimne mieysce.

11. Sposob marynowanie agrestu.

Nazbierać garncy kilka, lub kilkanaście

zielonego agrestu; obrawszy go z szypułek, sypie się do butelek porterowych suchych; zaszpuntowawszy korkami i oblawszy smołą w stawić do piasku. Cały proces tego marynowania powinien się odbywać w jednym dniu, to jest tego samego dnia, którego będzie zebrany z drzewa, powinien bydź i zamarynowany.

Podobnym sposobem marynują się i porzeczki zielone.

12. *Sposob robienia soku agrestowego.*

Wziąć zielonego agrestu oczyściwszy go z szypułek, wsypać do makotry i utrzeć na miazgę, którą należy złożyć do słoja i postawić w ciepłém mieyscu na dni kilka. Późniey wylewa się do flanelowego worka, gdy zupełnie zciecze zlewa się do porterowych butelek; w puściwszy na wierzch potroszę oliwy, korkują się i stawią się do piasku.

13. *Sposob karmienia rakow.*

Mając tylko co złowione raki, przebierają się; a to dla tego, aby pomiędzy niemi nie było żadnego nie żywego. Włożywszy ich do jakiegokolwiek drewnianego naczynia, przesypują się gryczaną kaszą, (zgotowaną

w wodzie z częścią nerkowego łoju), zalewają się maślanką i okrywają się jaką chcąc zieleniną. Skoro tak pobędą przez cały dzień, wieczorem należy je przebrać i przesypać świeżą kaszą. Gdy tak przez kilka dni pobędą, można już brać do użycia.

14. *Sposob suszenia grochu zielonego.*

Wziąć młodego grochu cukrowego, wyłuskawszy z niego ziarnka, wsypać do zasoloney wrzącey wody; skoro się w niey zagotuje, odcedza się woda; on zaś nie przelewając zimno wodą, rozpostrzenia się; gdy oschnie, sypie na blachę i suszy się w miernie ciepłym piecu, (a to dla tego, aby nie zczerniał) wysuszywszy, sypie się do słojow i służy do użycia.

15. *Sposob suszenia grochu zielonego wstrąkach.*

Nazbierawszy grochu bardzo młodego, obierają się z trąkow szypułki; tak przygotowany, kładnie się do zasoloney wrzącey wody, i natychmiast wylewają się na przetak; gdy ściecze woda, suszy się na blachach lub przetakach w miernie ciepłym piecu, i służy do użycia.

Tym sposobem suszy się szpinak i młode fassole.

16. *Sposob marynowania szczawiu.*

Zebrać szczawiu w czasie jesiennym; przebrawszy go z trawy i opłókawszy z piasku, gdy zciecze woda, sieka się drobno i kładnie się (niewyciskając z niego soku), do pobielanego rondla. Zasoliwszy w miarę, należy gotować ciągle mieszając, póki nie będzie gęsty, w ówczas składa się do olchowey, lub dębowey faski; gdy przestygnie, zalewa się z wierzchu baranim łojem i utrzymuje się w chłodném mieyscu.

17. *Sposob marynowania kalafiorow.*

Obrawszy kalafiory, wrzucają się do wrzącey zasoloney wody; skoro się w niey zagotują, wybierają się; a gdy przestygną, układają się do słoja; zalawszy przegotowanym zimnym octem, wlać nieco oliwy, i obwiązać pęcherzem.

18. *Sposob marynowania szampionow.*

Mając świeże szampiony, obrawszy 16)

---

16) Obrzynki mogą bydź użyte na zrobienia soi.

je czysto, kładną się do zimney wody, (w którey powinno bydź nieco soku cytrynowego), wypłókawszy dobrze, wybierają się na sito; gdy zciecze woda, kładną się do pobielanego rondelka. Wlawszy do nich nieco soku cytrynowego, należy wrzucić kawałek masła i gotować pod pokrywą z kwadrans; późniey zdeymuje się rondel z ognia, gdy szampiony przestygną, kładą się do słoja; zalawszy świeżym sokiem cytrynowym, wlać nieco oliwy, obwiązać pęcherzami i postawić na zimném mieyscu.

19. *Sposob wędzenia szynki.*

Wziąć szynkę wieprzową świeżą, wyjąwszy z niey kości, osypuje się różnemi miałko tłuczonemi korzeniami, jako to badyaną, cynamonem i gwoździkami; oraz kwiatem muszkatowym i saletrą; tak osypaną należy uwinąć w rzadkie płótno i oszyć. Gdy tak pobędzie godzin kilkanaście; kładnie się do jakiegokolwiek chcąc drewnianego naczynia, i zalać wodą przegotowaną z kwartą soly, półkwaterki saletry, nieco kolandry i bobkowego liścia, (zalewając szynkę, należy wodę ostudzić). Skoro w tey wodzie pobędzie parę tygodni, wyimuje się i kładnie się na dni

dwa pod prassę; wyjąwszy z oney, wędzi się jałowcem i rozmarynem.

Tym sposobem wędzą się rozmaite mięsiwa, służące do sztuka mięsa, oraz robi się szynka z cielęcey pieczeni.

20. *Sposob konserwowania śliwek.*

Wziąć dobrego gatunku doyrzałych śliwek węgierek; włożywszy je do słoja szklanego, lub glinianego, zalewają się 17) przegotowanym octem z cukrem, cynamonem, angielskim pieprzem i gwoździkami; obwiązawszy słoy dobrze pęcherzem, stawi się w chłodném mieyscu, i służą śliwki do pieczystego zamiast sałaty angielskiey.

Tym sposobem konserwują się wiśnie, i gruszki.

21. *Sposob marynowania trufli.*

Dwojaki jest gatunek trufli, jeden biały pod nazwiskiem brzozowy, drugi zaś czarny, pod nazwiskiem dębowy. Białe trufle opłókawszy wycierają się serwetą, czarne

---

17) Ocet do tego użyty, powinien bydź jak naywybornieyszy, do kwarty onego, należy brać funt cukru.

zaś myjąc, należy szczotko dobrze ocierać, a to dla tego, aby się pozbyć z brudu. Tym sposobem oczyszczone trufle, układają się do rondla; przykrywszy go szczelną pokrywą, stawi się na półgodziny do pieca dość gorącego; wyjąwszy, gdy ostygną, układają się w słoje i zalewają się romem, albo świeżym sadłem. przesmażonym z bobkowym liściem i korzeniami, lecz naylepiey soją z szampionow, gdyż soja sama służy do wszelkich sosow. Obwiązawszy słoje pęcherzami, stawią się do chłodnego mieysca.

Mogą się i suszyć w wolnym cieple trufle, a w tenczas służą do suchych bulonow, utłuczone zaś służą do rozmaitych farszow.

22. *Sposob robienia octu.*

Wziąć kwart sześć kryniczney wody, wlawszy ją do butli, dodać kwartę spirytusu, tyleż cukru patoki, i kwaterkę drożdży; skłóciwszy to dobrze, należy postawić w mieyscu ciepłém. W parę tygodni dodać należy kwaterkę suchego estragonu.

23. *Sposob zrobienia z korcyneli różowego koloru, któren służy do rozmaitych galaret ciast i t. p.*

Wziąć łot korcyneli, utłukszy ją na pro-

szek, dodać tyleż kremortartary. Bierze się łot potażu, dodawszy do niego kawałeczek hałunu wielkości ziarnka grochu, wlać kwaterkę wody; która gdy się zagotuje sypie się przygotowana korcynela i kremortartary. Wymieszawszy dobrze przecedza się przez gęste płótno, i zlewa się do buteleczki; wsypawszy do tego nieco cukru, trzyma się niezatykając buteleczkę w chłodnym mieyscu. Można w tey farbie ponamaczać kilka czystych płatkow i ususzyć; gdy będzie potrzeba tego koloru, w ówczas należy umoczyć płatek w małey ilości wody, i wycisnąć go dobrze, a będziemy mieli ten kolor.

24. *Sposob naśladowania kasztanow.*

Wziąć kilka oczyszczonych gorzkich migdałow i dwie łyżki słodkich, utłukszy je na miazgę, dodać nieco cukru, i kilkanaście żółtkow twardo odgotowanych; przetłukszy to razem, robić nakształt kasztanow i maczać w karmel gorący. Tym sposobem zrobione kasztany służą do garnirowania jarzyn.

25. *Sposob robienia soku poziomkowego lub malinowego.*

Wziąć garniec świeżych poziomek, lub

malin, przetarłszy je przez sito, złożyć do słoja i postawić na dni parę w cieplém mieyscu. Po upłynieniu tego czasu, wylewają się do worka flanelowego; skoro sok zciecze, wlewą się do rondelka. Gdy będzie soku kwartę, w ówczas dodaje się do niego funt cukru i przegotowywa się (szumując); skoro ostygnie zlewa się do buteleczek; zakorkowawszy, obwiązują się pęcherzem i stawią się do piasku.

Tym sposobem zrobiony sok, gdy doda się do niego cukru miałko tłuczonego nie należy zagotowywać, lecz wymieszawszy z cukrem, zlewa się do dębowey baryłki; zasmoliwszy ją stawi się do lodu. Sok tym sposobem zrobiony służy do lodow.

26. *Sposob robienia soku z żórawin, berberysu, wiszeń, lub porzeczek.*

Wziąć żórawin, berberysu, wiszeń lub porzeczek, utarłszy je w makotrze, składają się do słoja; gdy pobędą dni parę, wykładają się do flanelowego worka; skoro zciecze sok. Do kwarty jego należy wziąć pięć ćwierci cukru; gotuje się szumując i daley zupełnie tak postępuje się jak wyżey.

Soki tym sposobem zrobione mogą bydź użyte do galaret fruktowych, tylko należy

je w ówczas lepiey przegotowywać *np.* z kwarty soku, po wygotowaniu niepowinno więcey pozostać, jak tylko połowę i w ówczas nie należy zlewać do butelek, lecz do słoikow 18).

27. Sposob robienia galarety jabłeczney.

Wziąć półkopy winnych jabłek, rozerznąwszy każde na cztéry części, wybierają się ze środka ziarnka z łyżką, z wierzchu zaś należy zdjąć zewnętrzną skórkę; tak przygotowane kładą się do czystey wrzącey wody, (którey powinno bydź trzy kwarty); skoro się zagotują, zdeymuje się rondelek z ognia i przykrywa się pokrywą; a gdy jabłka będące pod pokrywą ostygną, wyrzucają się razem z sokiem do flanelowego worka; skoro ten ściecze, dodeje się półtora funta cukru i gotuje się szumując, póki niepozostanie kwaterek trzy, w ówczas wlewa się gorąca galareta do słoikow.

Tym sposobem robi się galareta z śliwek węgierek.

28. Konfitury z róż.

Obrać samych listkow z rozpuszczonych

18) Można tym sposobem przegotowany sok, konserwować i bezdodania cukru, tylko zlawszy do butelek, należy mocno korkować i dobrze smoło oblewać.

róż garncy ze dwa, wrzuciwszy ją do wrzącey wody, natychmiast należy odlać na druszlak; woda skoro ściecze, kładnie się do ja kiegokolwiek naczynia i nalewa się wodą w którey gdy pomoknie róża przez kilka godzin, zlewa się woda. Jeżeli tym sposobem przygotowaney róży będzie funt, w ówczas należy wziąść do rondelka pięć ówierci funta cukru. Wlawszy trzy kwaterki wody, gotować go szumując; skoro się zacznie z niego robić ulep, w ówczas należy włożyć przygotowaną różę, i wlać kilka kropel korcyneli. Zasmażywszy ją nieco, zdeymuje się z ognia, a gdy przestygnie, wpuszcza się kilka kropel różannego oleyku. Tym sposobem przygorowane konfitury składają się do słoja i służą do użycia.

29. *Korfitury z agrestu.*

Wziąć funt zielonego agrestu, wybrawszy ze środka zgrabnie ziarnka, sypie się do wrzącey wody, i natychmiast wybiera się łyżką druszlakową do zimney wody, a z tey na sito. Bierze się funt cukru, sypie się go część trzecią do rondelka, do którego wlawszy połkwarty wody, stawi się rondolek na ogień; skora się cukier z wodą zacznie gotować, należy go dobrze z szumować i wy-

lać do polewaney misy; w którey gdy prze stygnie, kładnie się przygotowany agrest, na kilkanaście godzin; późniey się wyblera na sito. Do tego ulepu dodaje się drugą część cukru, zugotowawszy, należy wyszumować i przez sitko lub serwetę do misy polewaney przecedzić; skoro nieco przestygnie, kładnie się już w ciepły ulep agrest na godzin kilkanuście; późniey się wybiera znow na sito, dodać do tego ulepu ostatnią część cukru; zagotowawszy go, należy wyszumować i włożyć już agrest do gorącego ulepu; z nim znow należy zagotować agrest, gdy zastygnie, włożyć do słoja.

Tym sposobem robią się konfitury z zielonych śliwek; oraz z wiszeń, tylko nie należy ich wrzucać do wrzącey wody, lecz prosto do zimnego ulepu cukrowego 9).

Takoż z ananusow, tylko należy wykręcać z nich korony i zrzynać ostre szypułki i nakoływać szpilką.

---

9) Biorąc wiśnie na konfitury. należy z nich wydobywszy pestki układać da sito, a to dla tego, aby sok będący w nich dobrze ściekł.

30. *Konfitury z poziomek, malin. lub troskawek.*

Wziąć funt dobrego cukru, trzecią część onego należy włożyć do rondelka, wlać do niego szklankę wody, która gdy się zagotuje, potrzeba zszumować; skoro nieco przestygnie, sypie się funt poziomek lub malin, albo też truskawek, i znowu rondelek stawi się na ogień; skoro się jagody zaczną podnosić, odstawić w ówczas należy rondel od ognia. Gdy przestygną jagody, dodaje się w ówczas część druga cukru; znowu stawią się na ogień, skoro jagody znów zaczną się podnosić, należy rondel odstawić; gdy prześtygną; sypie się trzecia część cukru, z dodaniem jeszcze do tego ćwierć funta cukru; zagotowawszy, należy dobrze wyszumować i wkładać do słojow.

Tym sposobem robią się konfitury z moreli i brzoskwiń doyrzałych.

31. *Konfitury z cytryn lub pomarancz.*

Wziąć kilka wielkich cytryn lub pomarancz, ugotowawszy je na miękko w wodzie, wybierają się i kładną się do zimney wody, w niey niech pobędą przez kilka godzin (należy wodę kilka razy odmienić), wy-

brawszy z wody, potrzeba nalać słabym cukrowym ulepem; w którym gdy pobędą kilka godzin, zlewa się ulep i dokłada się do niego cukru. Zugotowawszy leje się już ciepły na pomarańcze; w którym gdy pomokną przez godzin kilka np. ośm lub dziesięć, zlewa sią znow ulep, do którego dokłada się znow cukru; zgotowawszy ulep, któren powinien bydź gęstawy, zalewają się nim pomarancze lub cytryny; gdy ostygną, kładną się do słoja, nalewając tym ulepem.

O ustawieniu stoła.

Chcąc ustawić stoł wytworny na osob 24. potrzeba urządzić go tak, jak jest wyobrażono w rycinie.

I tak: Pośrodku stawi się jakakolwiek piramida z ciast, obacz na figurze 1.

Na końcu stoła dwa półmiski ciast do roznoszenia, obacz na figurze 2. i 3.

Galaret dwie, obacz na figurze 4. i 5.

Blamanżow dwa, obacz na figurze 6. i 7.

Mussow dwa, obacz na figurze 8. i 9.

Krewow dwa, obacz na figurze 10. i 11.

Pasztetow zimnych dwa; obacz na figurze 12. i 13.

Komputow dwa, obacz na figurze 14. i 15.

Ryb blatow dwa, obacz na figurze 16. i 17.

Na talerzykach zaś szklanych lub porcelanowych jakich jest 24. powinny bydź drobne frukta, jako to: poziomki, maliny, agrets oraz rozmaite cukry i konfitury.

Fruktow półmiskow cztery, np. kawon, melon, winogrony, pomarańcze, ananasy, gruszki i jabłka, obacz na figurze 18, 19, 20, 21.

Wazonow dwa, obacz na figurze 22. i 23.

Jeśli się stoł będzie ustawiał w czasach ciepłych, należy natychmiast po ustawieniu tego stoła dawać ciepłe potrawy, które się powinny dawać w następny sposob. I tak

1) Zup dwie zimna i ciepła, do którey podają się paszteciki.

2) Sztuka mięsa blatow dwa.

3) Tyleż ryb.

4) Jaką chcąc gorącą potrawę.

5) Pasztet zimny.

6) Jarzyny.

7) Leguminy gorące.

8) Pieczyste rozmaite, do którego daje się komput i sałata.

9) Kremy.

10) Mussy.

11) Ciasto. do którego daje się szampańskie wino.

12) Desert.
13) Galarety.
14) Blamanże.
15) Frukta.
16) Konfitury.
17) Lody.
18) Kawa.

KONIEC.

Cena jednego exemplarza rubli srebrnych dwa.

T R E Ś Ć
MATERYY W TYM TOMIE ZAWARTYCH.

ROZDZIAL I.
Sposoby robienia kremow.

karta.

ROZDZZIAL II.
O galaretach.

ROZDZIAŁ III.

O MUSACH.

ROZDZIAŁ III.

O BLAMANŻACH.

ROZDZIAŁ V.

O KOMPUTACH.

ROZDZIAŁ VI.

O MARMULADACH.

ROŻDZIAL VII.

Sposoby robienia mleczek.

ROZDZIAL VIII.

O leguminach zimnych i gorących.

karta.

ROZDZIAŁ IX.

O ŁODACH.

ROZDZIAŁ X.

O ROZMAITYCH CIASTACH.

ROZDZIAŁ XI.

O ZAPASACH SZPIŻARNI.

wszytki tarcanie z miód gotowac prawie do miękka, potem tarczystonego cyrię misę wysmarowany misę ozdobę masłem nakładać na dno wród tarcaniny potem cyrię przesypać i tak całe wypełnić tę ozdobę, masło kawałek rozmieść z tym bułonem całe to którym gotowane to tej tarcaniną tylko aby gęsto była – przykryć pokrywą ozdobę i ustawić do pieca gorącego –

Takim sposobem i kurczęta gotować tylko misę ma przygotowany cyrię masłem wysmarowany ozdobę, układać kurczęta rozbierane na części surowe, przesypywać cyrię, i masłem rozprowadzonym albo z pory kawałek onego układać aby gęsto kurczęta oleje, przykryć pokrywą i piec w piecu –

Klusk czy do bulionu czy do rosołu ... masłem – wyrabiać tęgie dobrze nie ... solowanego masła do białości ... potem w ... po jednemu dotknąć ... tęgiej wody ... do tej misy ... ciągle wyrabiać, ... gęsto ... mieszać mąki, i ... od tego ... ... zgniatać kluski – ... do wody albo do bulionu

Sposób marynowania ogórków — Na [illegible] kwarty octu dobrego, który osobno w soli [illegible] i octu osobno wystudzić, składać do flaszki [illegible] [illegible] korzeniowym liściem dębowym [illegible] [illegible] [illegible] porty, [illegible] i [illegible] tym octem i solą, to zimno zalewa[ć]

Nalewka z octu — 6 kwart wody przygotowanej pół trzy kwarty wódki kawałek chleba na[s]marowanego miodem lub tabaki — postawić w tym szklannym [illegible] płótnem kawałkiem, lub papierem nakłótym razy, ani pisać, we trzy lub cztery tygodnie można odlać gdy już jest [mocny] trzy kwarty a na to trzeba znowu [illegible] pół kwarty wódki z dwoma kwartami i wody znowu przygotowanej — Najlepsza jest woda od cytryn [illegible] [illegible]

Od kaszlu — species pectorales po trochę zapijać po kaszlu aby flegmę odmoczyć — a jeśliby z zapaleniem piersi był kaszel i ból w piersiach tedy sok marchwi wyciśnięty z [illegible] — 3 szklaneczki małe rano wypijać po herbacie przestawszy przez godzinę — od katarów, na [illegible] lipowy kwiat z trochę [illegible] ale [illegible] zaparzony, tylko nie bardzo ciepły — od bólu [illegible] migdałów — trochę utłuczonej gorczycy nalać się [illegible] gorącą wódką z octem i to letnią na noc można wyciśni[ęte] gdy naciągnie w ciepło postawiony — od nagniot[ków] [illegible] codziennie oliwą [illegible] można [illegible] [illegible] — od [illegible] kamforowa wódka [illegible] gdy puchlina [illegible] to tą wódką zmieszać po połowie z octem i [illegible]

Sposób marynowania wiśni oraz su- drylowanych —

Z kubków wiśni dwa kubki octu winnego przegotowanego przesypywać w słoju który u spodu mają słomę — Potrzymawszy miesiąc czas na słońcu gdy wiśnie podejmą się a ocet na spodzie osiądzie, równo zlewa się ocet [illegible] do przesmażania i użycia, wiśnie zaś zalewa- ły się octem przegotowanym z goździ- kami i cynamonem pieprzem —

Lekarstwo od [illegible], konopie [illegible] siekać z piwem i tak pić — zaś [illegible] grosz [illegible] na [illegible] pić —

od stłuczenia głowy dziecku, przyjęta dać wody z winnem [illegible] papier namoczony [illegible] przykładać do miejsca stłuczonego

Proporcja cukru do konfitur na ogólnie każdy pół trzecia funta cu- kru na funt każdy — konfitury zaś na funt każdy dwie funty cukru — tymi zaś sposobem robić, owoce [illegible] i do gorącego ulepu każdy wrzucić i postawić na noc, nazajutrz sma- żyć póki nie dość trzeba —

Od [illegible] lekarstwo [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]